



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPALE

<https://www.elele.com.tr>

250 gr margarin
1 su bardağı pudraşeker
5 çorba kaşığı irmik
2 yumurta 4 su bardağı un
1 paket vanilya
1 kase bütün fındık içi
Şurup için:
3 su bardağı tozşeker
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
Üzeri için:
Hindistancevizi
Antepfıstığı içi

Hamur yoğurma kabında kabartma tozu, pudraşeker, irmik, bir tutam tuz ve vanilyayı harmanlayın. Ortasını havuz gibi açıp oda ısısında yumuşatılmış margarin ve yumurtaları ekleyin. Azar azar un ilave ederek pürüzsüz ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar karıştırın. Hamurdan cevizden biraz daha büyük parçalar koparıp elinizde yuvarlayın. Üzerlerini hafifçe düzleyip ortalarına birer bütün fındık içi yerleştirin. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. 180 dereceye ayarlı fırında yarım saat pişirin. Şerbet için şeker ve suyu şeker iyice eriyinceye kadar kaynatın. Limon suyunu ekleyip birkaç dakika daha kaynatın. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Şekerpareleri fırından alıp 2 dakika kadar beklettikten sonra ılık şerbeti üzerlerine gezdirerek dökün. Tepsinin üzerini kapatıp şerbetin çekmesi için soğumaya bırakın. Servis yapın.

