



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

<https://yemek.name>

Hamuru için:

- 5 su bardağı un
 - 1,5 su bardağı pudra şekeri
 - 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
 - 2 adet yumurta
 - 125 gram margarin
 - 125 gram tereyağı
 - 100 gram irmik
 - 1/2 su bardağı antepfıstığı
- Şurup için:
- 5 su bardağı su
 - 1 kg şeker
 - 1/4 limonun suyu

Un, kabartma tozu ve pudra şekerini birlikte eleyin.

Üzerine irmiği ekleyip karıştırın.

Unun ortasına bir havuz oluşturup yumurtaları karışımın üstüne kırın.

Oda sıcaklığındaki tereyağı ve margarini elle yumuşatıp havuza ekleyin.

Bütün malzemeyi karıştırarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.

Fırın tepsisini hafifçe yağlayıp ceviz büyüklüğünde şekil verilen hamur parçalarını yerleştirin.

Hamurların ortalarına antepfıstıklarını koyup önceden 160 dereceye ısıtılan fırında yaklaşık 50 dakika pişirin.

Bu arada su, şeker ve limon suyunu koyup, orta koyulukta bir kıvam elde edene kadar kaynatın.

Sıcak şekerparelerin üzerine sıcak şerbeti döküp soğumasını bekleyin.

