



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ŞEKERPARE

600 gram tuzsuz tereyağını avucunuz ile ova ova köpürtünüz. Bu işe yağ beyazlaşmıca dek devam ediniz. Yağ beyazlaşınca 1200 gram beyaz ve iyi unu azar azar bu yağın üstüne eke eke yediriniz. Daha önce hazırlamış ve durulmaya bırakmış olduğunuz küllü suyu az miktarda tuz ile karıştırarak hamurun üstüne dökünüz ve yoğurunuz. İyice yoğurulan hamurdan kaz yumurtasına yakın parçalar koparıp taze tereyağı ile yağlanmış tepsinin üzerine kurabiye şeklinde sıralayarak her bir kurabiye'nin orta yerlerini çukurlaştırın. Bunu tepsisi ile birlikte fırına sürün. Fırında kurabiyeler iyice kızardıktan sonra üstüne daha evvel kestirilmiş şekeri sıcak sıcak haşlayınız. Soğuduğu zaman bir tabağa diziniz. Artık şekerpareler yenecek duruma gelmiştir.

Not: Şekerpareyi yaparken kullanılacak yağın taze olmasına dikkat ediniz. Yağ ne kadar taze olursa şekerpare o kadar nefis, o kadar lezzetli olur.