



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

Ümit Usta

Hamuru için:

- 1/2 kg un
 - 150 gr pudra şekeri
 - 100 gr irmik (irmik yerine aynı miktarda toz fındık kullanılabilir)
 - 15 gr (1 paket) kabartma tozu
 - 5 gr (1 paket) vanilya
 - 2 adet yumurta
 - 1/2 paket margarin
 - 125 ml sıvıyağ
 - 50 gr badem
- Şurubu için
- 1,5 kg tozşeker
 - 1 litre su
 - 1/4 adet limon suyu

İlk iş olarak tozşekerle, suyu bir tencerede kaynatıp, çeyrek limon suyunu ilave ettikten sonra, şurubun birazcık kıvama gelmesini sağlayalım. Şurup kıvama gelince ocaktan indirip, soğutalım.

Hamur malzemesinin hepsini karıştırıp, iyice yoğuralım. Üzerine nemli bir bez örttüğümüz hamuru, 15 dakika dinlendirelim.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp, avucumuzun içinde iyice yuvarladıktan sonra, yuvarlak yassı şekiller verip, yağladığımız fırın tepsisine aralıklı olarak dizelim (isteyenler, yuvarlak yerine oval şekilde şekillendirip, bir kaşık sıvıyağ ile çırpılmış yumurta sarısı sürüp, çatal ile çizerek de değişik bir şekil elde edebilirler).

Yuvarlak şekerparelerin tam ortalarına birer adet badem batıralım.

Önceden 175 °C derecede ısıttığımız fırında, pişene kadar bekletelim.

Şekerpareler fırından çıkar çıkmaz, soğuk şurubu şekerparelerin üzerine bir kepçeyle yavaş yavaş boşaltalım.

Şekerpareler şurubu çekip de soğuyunca, kaymak ya da hindistancevizi ile süsleyerek, servis yapalım.