



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERPARE

125 gram oda sıcaklığında margarin
5 çorba kaşığı pudraşekeri
12 çorba kaşığı un
1 paket kabartma tozu
1 yumurtanın sarısı
Fındık, fıstık veya ceviz
4 su bardağı tozşeker
3 su bardağı su
Yarım limon

Un, pudraşekeri, margarin ve kabartma tozu el ile yoğrulur. Kulak memesi kıvamına geldiğinde hamurlar küçük yuvarlaklar şeklinde . şekillendirilir ve tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür ve her birinin üzerine bütün bir fındık, fıstık veya ceviz konulur. Daha sonra 170 derece sıcaklıkta 20-25 dakika kadar pişirilir. Ayrı bir kaptaki su, şeker ve limon suyu kaynatılarak şerbeti de hazırlanmış olur. Şekerpare hamurumuz piştikten sonra daha sıcakken, ılık olan şerbetimiz üzerine dökülür. Bu işlem yapılırken, şerbetin ılık, hamurumuzun da sıcak olması önemlidir.

[ML@ Amasya Tatlısı için tıklayın](#)

