



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKERPARE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Bardak pudra şekeri
- 1 Adet kabartma tozu
- 1 Çay Kaşığı limon suyu(şerbeti için)
- 3 Bardak SU(ŞERBETİ İÇİN)
- 3 Bardak ŞEKER(ŞERBETİ İÇİN)
- 2 Adet yumurta

Yoğurma kabında, yumurta, pudra şekeri, sana yağ ve kabartma tozunu iyice karıştırın, üzerine aldığı kadar un ilave ederek çok sert olmayan bir hamur yoğurun. Hamurdan küçük parçalar kopartıp yuvarlayarak hafifçe bastırın. Yağlanmış fırın tepsisine sıralayın üzerlerine fındık batırın. Önceden ısıttığınız fırında 170 derecede 15 dakika hafif pembeleşene kadar pişirin.Şekerpareleri fırından çıkarıp ilk sıcaklığı gidince üzerine soğuk şerbet dökün.

Şurup için 3-3,5 su bardağı suya, 3 su bardağı şeker ilave edin, 5 dakika kaynatın. Şurup hafif kıvamlanınca üzerine limon suyu sıkın bir iki dakika daha kaynatıp servise hazır hale getirin.