



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKERPARE

250 Gr Sana Hamurışı  
3 Kahve Fincanı pudra şekeri  
2 Adet yumurta  
100 gr fındık  
12 Kahve Fincanı un  
4 Su Bardağı su (Şerbeti)  
4 Su Bardağı şeker (Şerbeti)  
1 Çay Kaşığı karbonat

Şerbeti: Şeker ve suyu tencereye koy ve kaynat.3-4 dakika kaynasın.

Tatlı hamurunun hazırlanışı: Yumurta,un, pudra şekeri,karbonat malzemelerini güzelce yoğur. Hamurdan ceviz büyüklüğünde kopar, yuvarla, hafifçe elinle bastır. Yağlanmış tepsiye diz. Hamurların tam ortasına fındıkları bastırarak yerleştir.Önceden 170C'ye ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişir. Şerbet parmak dayanacak sıcaklığa gelince soğuk hamur tatlısının üzerine dök.