



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPALE

3 yumurta
3 çorba kaşığı tereyağı
1,5 çay bardağı pudra şekeri
1,5 çay bardağı irmik
1 çay bardağı Hindistan cevizi
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
Şerbeti için:
2 su bardağı su ve toz şeker

Karıştırma kabının içinde yumurta, tereyağı ve şekeri elinizle iyice yoğurun. Üzerine irmik, Hindistan cevizi, kabartma tozu ve unu ekleyip hamuru ele yapışmayacak kıvama getirin. İçine kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip elinizle yuvarlak şekiller verin. Tepsiye dizip ortalarına fındık, badem veya fıstık batırıp süsleyin. Fırında 200 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Bu arada şerbeti için şekeri suyu 5 dakika kaynatıp 1 tatlı kaşığı limon suyu ekleyip hazırlayıp soğumaya bırakın. Tatlı sıcakken üzerine soğuk olarak şerbeti dökün.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 02.05.2015