



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPALE

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

250 g margarin veya tereyağı
125 g pudra şekeri
2 adet yumurta sarısı
500 g un
2 çay kaşığı kabartma tozu
50 g badem veya fındık içi
1 g tuz(yaklaşık yarım çay kaşığı)
Şurup için:
500 g toz şeker
600 ml su
¼ limonun suyu

Toz şeker ve su tencereye konur, orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırılarak 8-10 dakika kaynatılır. Limon suyu ilave edilerek 5 dakika daha kaynatılır. Kıvamı kontrol edilip soğutularak şurup hazırlanır.

Yağ, pudra şekeri, kabartma tozu ve tuz 5 dakika yoğrulur. Yumurta sarıları ve un ilave edilerek yoğurmaya devam edilir. Hamur topak haline getirilip 15 dakika dinlendirilir.

Fırın ısıtılır. Fırın tepsisi yağlanır. Dinlenmiş hamurdan ceviz büyüklüğünde hamur alınarak iki avuç arasında yuvarlanır, tepsiye dizilir. Hafifçe üzerine bastırarak ortasına fındık veya badem içi yerleştirilir, orta ısıdaki fırında üzeri pembe renk alıncaya kadar pişirilir.