



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

2 su bardağı un
1 çay bardağı irmik
2 adet yumurta sarısı
1 paket kabartma tozu
3 çorba kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
1 limon kabuğu rendesi
15 adet badem
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Limon suyu

Hamur yoğurmadan önce şerbetini yapıp soğumaya bırakın. Daha sonra da hamuru için yumurta sarısı, limon kabuğu rendesi, irmik, un, tereyağı, kabartma tozu ve vanilyayı bir kabın içinde yoğurup elinizle yuvarlak şekiller verin. Fırın kabına dizip ortalarına bademleri dizin. 180 derecedeki fırında 40 dakika kadar pişmeye bırakın. Çıkınca şerbetini döküp soğutun ve ikram edin.