



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE (ŞAM)

MALZEME:

Hamuru için:

1 kg. un

150-200 gram pudra şekeri

100 gram irmik (irmik yerine aynı miktarda toz fındık kullanılabilir)

1 paket kabartma tozu, veya karbonat

1 paket vanilya

4 adet yumurta

125 gram margarin

125 ml. sıvıyağ (Yağ oranı biraz çoğaltılabilir)

Üstüne koymak için:

50 gram badem

Şurubu için:

1,5 kilo toz şeker

1 litre su

1/4 adet limonun suyu

YAPILIŞI:

İlk olarak toz şekerle, suyu bir tencerede kaynatıp, çeyrek limon suyunu ilave ettikten sonra, şurubun birazcık kıvama gelmesini sağlayalım. Şurup kıvama gelince ocaktan indirip soğutalım.

Hamur malzemesinin hepsini karıştırıp, iyice yoğuralım. Üzerine nemli bez örtüp, 15 dakika dinlendirelim.

Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp, avucumuzun içinde iyice yuvarladıktan sonra, yuvarlak yassı şekiller verip, yağladığımız fırın tepsisine aralıklı olarak dizelim, (isteyenler yuvarlak yerine oval şekilde şekillendirip, bir kaşık sıvıyağ ile çırpılmış yumurta sarısı sürüp çatal ile çizerek de değişik bir şekil elde edebilirler).

Yuvarlak şekerparelerin tam ortalarına birer adet badem batıralım.

Önceden 175 derecede ısıttığımız fırında, pişene kadar bekletelim.

Şekerpareler fırından çıkar çıkmaz, soğuk şurubu şekerparelerin üzerine bir kepçeyle yavaş yavaş boşaltalım.

Şekerpareler şurubu çekip de soğuyunca, servis yapalım.

Kaymak ya da hindistancevizi ile süsleyebiliriz.