



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## AHUDUDULU ŐEKERPARA

Malzeme:

- 500 gram Bizim Mutfak Un
- 6 kahve fincanı Bizim Mutfak Pudra Őeker
- 200 gram Bizim Mutfak Margarin
- 1 ay bardağı Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı
- 1/2 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
- 1 kahve fincanı irmik
- 2 adet yumurta
- 1 adet limon
- Üzeri için :
- 1 kase ahududu
- Őerbeti için :
- 4 su bardađı TozŐeker
- 4 su bardađı su
- 2 tatlı kaŐıđı limon

Unu tezgahın üzerine döküp ortasını açın. Yumurtalar, oda ısısında yumuŐamıŐ margarin, pudra Őeker, ayçiçek yağı, kabartma tozu, irmik ve 1 limonun rendelenmiŐ kabuğunu ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdañ ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, avucunuzun içinde yuvarlayın, üzerlerine birer tane ahududu yerleŐtirin. Önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırında 20 dakika piŐirin. Őerbet için 1 kg tozŐeker ile 4 su bardağı suyu kaynatın. Limon suyu ekleyip birkaç taŐım daha kaynatıp ocaktan alın. Ilık Őerbeti fırından çıkan sıcak Őekerparenin üzerine dökün. Őekerpare Őerbeti iyice çektikten sonra servis yapın.