



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARNAVUT ŞEKERPARESİ

6 adet yumurta
3 paket margarin
1 yemek kaşığı yoğurt
2 adet kabartma tozu
Aldığı kadar un
Üzerine ceviz veya fındık
Şerbet için:
1,5 kilo şeker
1 kilo su
Yarım limon

3 paket margarini eritiyoruz erittikten sonra uzun bir süre kaynatıyoruz ve yanık şerbet gibi olacak kadar rengini döndürüyoruz. Unu kabartma tozunu tasın içine koyuyoruz ortasını açıyoruz 5 yumurta sarısını ve 1 tam yumurtayı ve yoğurdu ekliyoruz. Karıştırmaya başlıyoruz ve rengi dönen yağımıza yavaş yavaş ekliyoruz. Unla birlikte hamurun kararını alıyoruz ve yuvarlak kurabiyeler elde ediyoruz. Üzerini çatalla çiziyoruz ve ortasına ceviz batırıyoruz. Diğer taraftan şerbetimizi kaynatmaya başlıyoruz, şerbet kaynayınca limonunu sıkıyoruz. Şekerpareleri 180 derece fırında 40-45 dakika pişiriyoruz. Fırından çıkartığımızda 5-10 dakika ılınmasını bekliyoruz ve sıcak şerbeti üzerine döküyoruz.