



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPALE

Tuğrul Şavkar

50 gr. badem
250 gr. margarin
125 gr. pudraşekeri (1 su bardağı)
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 tutam tuz
2 adet yumurta sarısı
500 gr. un (4 su bardağı)
Şurubu için:
450 gr. tozşeker
500 ml. su (2 su bardağı)
1/2 adet limonun suyu

Bademleri kaynar suya atıp 1 dakika kaynatın. Süzdürüp, soğuk sudan geçirerek kabuklarını soyun. Yağı, pudraşekerini, kabartma tozunu ve tuzu genişçe bir kapta veya robotunuzun hamur yoğurma kısmında 4-5 dakika yoğurun.

Yumurta sarılarını ve unu ekleyerek yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurmayı sürdürün. Hamuru topak haline getirip, temiz bir kaba koyun. Üzerini nemli bir bezle örterek 15 dakika dinlendirin. Fırınınızı 180 °C'ye ayarlayıp ısıtın.

Bir fırın tepsisini yağlayın. Dinlenmiş hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak elinizle yuvarlayın.

Avucunuzla hafifçe üstlerine bastırarak yassılaştırıp tepsiye dizin. Şekerparelerin ortalarına birer tane badem yerleştirin. Tepsiyi sıcak fırına sürerek şekerpareler kızarıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.

Bu arada şurubunu hazırlamak için bir tencerede .şekeri, su ve limon suyu ile birlikte bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, 4-5 dakika daha kaynatın, şurubu ateşten alarak ılınmaya bırakın.

Fırından çıkan sıcak şekerparelerin üzerine ılık şurubu döküp soğuyuncaya kadar tepsisinde dinlendirin. Soğuyunca tabaklara aktararak servis yapın.