



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GLUTENSİZ ŞEKERPARE

Çölyakla Yaşam Dergisi

2 su bardağı Glutensiz un
2 yemek kaşığı mısır nişasta
115 gr tereyağı
1 yumurta
1 paket Dr. Outker vanilin
Yarım çay bardağı süt
Yarım çay bardağı toz şeker
Şurubu için:
2 su bardağı su
1.5 su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu

Şerbeti kaynatın. Tereyağını eritin, içine süt, toz şeker ve yumurta ekleyip iyice çırpın. Kalan malzemeyi ekleyin, hamur elde edin. Şekerpere şeklini verin. 180 derece fırında 20-25dk pişirin. Sıcak kurabiyeye oda ısısındaki şerbeti dökün.

