



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ ŞEKERPARE

İstanbul Büyükşehir Belediyesi Halk Elmek

4 su bardağı Çölyaklılar için GNK

2 çay bardağı sıvıyağ

2 çay bardağı toz şeker

Yarım su bardağı mısır unu

2 yumurta

1 paket vanilya

Şerbeti için:

3 su bardağı şeker

2,5 su bardağı su

2-3 damla limon

Şerbeti için, 3 su bardağı şeker ile 2,5 su bardağı su kaynatılır. Kaynadıktan sonra 2-3 damla limon damlatılır, ilimaya bırakılır.

Yumurta ile şeker iyice karıştırılır. Diğer malzemeler de eklenip yoğrulur. Hamurdan parçalar koparılır ve istenilen şekil verilir. 180 derecede 30 dakika pişirilir. Fırından çıktığı gibi üzerine ılık şerbet dökülür.