



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAŞHAŞLI ESMER ŞEKERPALE

<https://www.sabah.com.tr>

1 kg un  
500 gr margarin  
400 gr pudra şekeri  
100 irmik  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
50 gr kakao  
150 gr toz fındık  
6 adet yumurta  
Bulamak için:  
Mavi haşhaş  
Şerbeti için,  
1 ölçü şeker  
1 ölçü su  
Azıcık limon suyu

Bütün malzemeyi yoğuruyoruz. Avcumuzun içinde yuvarlayıp haşhaşa buluyoruz. Tepsiyeye dizip önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz. Şerbeti kaynatıyoruz, kaynayınca içine birazcık limon sıkıyoruz. Çıkan şekerpareleri şerbetlendirerek, kaymak ile servis ediyoruz.

Not: Normalde bu tarz tatlılarda esas kural, hamur ve şerbetten biri sıcakken, diğersinin soğuk olmasıdır. Ancak bu şekerparenin özelliği ikisinin de sıcak olmasıdır.

