



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI ŞEKERPALE

250 g margarin, oda sıcaklığında yumuşamış

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı pudra şekeri

1 çay bardağı irmik

1 yumurta

1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin

1 paket Pakmaya Kabartma Tozu

5-6 su bardağı un (600-720 g)

1 su bardağı haşhaş

Şerbeti için:

4 su bardağı toz şeker (700 g)

5 su bardağı su (1 litre)

1 çay kaşığı limon suyu

Önce şerbeti için şeker ve suyu tencereye aktarın. 10 dakika kaynayıncaya limon suyunu ilave edin. Birkaç dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Şerbeti soğumaya bırakın.

Geniş bir kaba margarin, sıvı yağı, yumurtayı ve pudra şekerini alın. Krem haline gelene dek karıştırın. Sırayla irmiği, vanilyayı, kabartma tozunu ilave edin. Karıştırıp kontrollü olarak azar azar unu ekleyin. Pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayın. Her parçayı haşhaşa bulayıp yağlanmış tepsiye yerleştirin.

Haşhaşlı hamurları önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin.

Şekerpare hamurları pişince fırından alın. İlk sıcaklığı geçince soğuk şerbeti dökün. Birkaç saat şerbetini iyice emmesi için bekleyin.

