



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ ŞEKERPARE

250 gr margarin
1 su bardağı pudra şekeri
4 yemek kaşığı irmik
2 yemek kaşığı hindistancevizi
2 yumurta
4.5 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Biraz fındık
3 su bardağı şeker
4 su bardağı su
3-5 damla limon suyu

İlk önce şerbet için şeker ve suyu kaynatın indirmeye yakın limon suyunu katıp 5 dakika kadar kaynatın ve ılımaya bırakın. Bir kaba yumuşak margarini, pudra şekerini, irmiği, hindistancevizini, yumurtayı, vanilyayı ve kabartma tozunu alın, üstüne azar azar un ilave edip ele yapışmayacak bir hamur elde edin. Kurabiye şekli verin eğer şekil alıyorsa olmuş demektir. 10 dakika dinlendirin. Yağlanmış tepsiye dizin. Üzerlerine fındık koyun. 185 derecede üstleri iyice kızarana kadar pişirin. Kızaran şekerpareleri 3 dakika kadar bekletin ilk ısıları çıksın. Şekerpareler sıcak şerbet ılıkken üstlerine dökün. Üstüne bir tepsi kapatın servis yapana kadar bekletin ki şerbeti tam olarak çöksün.