



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİKLİ ŞEKERPARE

Hamuru için:

2 adet yumurta

125 gram tereyağı

1 çay bardağı irmik

1 tatlı kaşığı vanilya

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı pudra şekeri

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

3 su bardağından biraz fazla un

Şerbeti için:

3 su bardağı şeker

4 su bardağı su

1 yemek kaşığı limon suyu

Tatlının şerbeti için şeker ve suyu bir tencerede karıştırıp ocağa alın.

Şerbet kaynamaya başlayınca altını kısın ve limon suyunu ilave edin.

Güzelce karıştırıp 15 dakika daha kaynattıktan sonra soğuması için şerbeti ocaktan alın ve dinlenmeye bırakın.

Hamurunu yapmak için 1 yumurtayı, tereyağı, sıvı yağ, pudra şekeri, irmik, vanilya ve kabartma tozuyla birlikte derin bir kabın içinde birleştirip güzelce yoğurun.

Daha sonra unu yavaşça ilave edin.

Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edeceksiniz.

Yoğurduğunuz hamurdan parçalar koparın ve oval olarak şekillendirin.

Şekillendirdiğiniz parçaları kullanacağınız fırın tepsisine dizin.

Bu işlemi bütün hamur bitene kadar tekrarlayın.

Fırın tepsisine dizdiğiniz hamurların üstlerine 1 yumurtanın sarısını sürün.

Bir çatalın tersini kullanarak hamurların üzerine uzun çizikler atın.

Şekerpareleri önceden 180 derece ısıtılmış fırında üstleri kızarana kadar pişirin.

Pişen tatlılarınızı fırından çıkardıktan 2 dakika sonra hemen şerbetini dökün.

Her yerini şerbetlediğiniz tatlınızı 1-2 saat kadar dinlendirin.

Şekerpareleriniz bütün şerbetini çektikten sonra hemen servis edebilirsiniz.



