



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU ŞEKERPARE

Yarım paket margarin (150 gr)
1 yumurta akı (sarısı üzerine)
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı irmik
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı kakao
Yeterince un
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
4 su bardağı su

Hamur yoğurma kabına margarin ve şekeri alıp iyice çırpıp şekeri eritiyoruz Daha sonra yumurta sarısının haricindeki malzemelerimizi de sırasıyla ilave ederek yumuşak bir hamur elde ediyoruz Hamurdan ceviz büyüklüğünde parça alıp 1 tatlı kaşığı kakao ilave edip iyice kakaoyu hamura yediriyoruz Daha sonra sade hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak yuvarlıyoruz ve üzerlerini küçük parmağımızla hafif deliyoruz ve kakaolu hamurumuzdan fındık büyüklüğünde parçalar alıp hamurlarımızın üzerine bastırıyoruz yağlı tepsiye diziyoruz üzerlerine yumurta sarısı sürüp 200 derecelik fırında kızarana kadar pişiriyoruz Tatlılarımız pişerken bizde şerbetini hazırlamaya geçelim bunun için derin bir tencereye şeker ve suyu alıp ateşe koyarak 20.30 dakika pişiriyoruz Fırından çıkardığımız tatlılarımızı soğutuyoruz ve sıcak şerbeti tatlılarımızın üzerine dökerek çekmesini bekliyoruz, daha sonra servis yapıyoruz.