



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU ŞEKERPARE

1 paket margarin
2 adet yumurta
1 çay bardağı irmik
2 yemek kaşığı hindistancevizi
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket PAKMAYA vanilin
1 paket PAKMAYA kabartma tozu
3 yemek kaşığı PAKMAYA kakao
Yaklaşık 4 su bardağı kadar un
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
4 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Derin bir kabin içine oda sıcaklığında 1 paket margarini alıyoruz. İçine 2 adet yumurtayı kiriyoruz. 1 çay bardağı irmik, 2 yemek kaşığı hindistan cevizini, 1 su bardağı pudra şekeri, 1 paket PAKMAYA vanilin, 1 paket PAKMAYA kabartma tozu, 3 yemek kaşığı PAKMAYA kakao, yaklaşık 4 su bardağı kadar unu ekliyoruz yoguruyoruz.

Hamur kıvamını aldıktan sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparip yuvarlayıp yağlanmış tepsiye diziyoruz. Ortalarına isteğe göre fındık koyup 180 derecede üzerleri kızarana kadar pisiriyoruz.

Şerbeti için 3 su bardağı şeker, 4 su bardağı su ve yarım limonun suyunu bir tencere alıp kaynatıp sogumaya bırakıyoruz. Ilık şerbeti şekerparelerin üzerine gezdiriyoruz ve şerbetini çekmeye bırakıyoruz.

