



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU ŞEKERPARE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 4 Yemek Kaşığı irmik
- 4 Su Bardağı su
- 4 Su Bardağı un
- 1 Paket kabartma tozu
- 2 Yemek Kaşığı hindistancevizi
- 2 Adet yumurta
- 1 Paket vanilya
- 3 Yemek Kaşığı kakao
- 1 Su Bardağı pudra şekeri
- 3 Su Bardağı şeker

Şekerparelerin Hamurunun Hazırlanması: 1 paket yumuşak margarin, 1 su bardağı pudra şekeri, 4 yemek kaşığı irmik, 2 yemek kaşığı hindistan cevizi, 2 yumurta, 4 su bardağı un, 1 paket vanilya ve 1 paket kabartma tozunu karıştırarak yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan kurabiye yapar gibi küçük parçalar alıp hafif düzleyin. Hepsini tepsiye dizip üzerlerine birer fındık yerleştirin. Önceden ısıtılmış fırında pişirin. Şerbetin hazırlanması: 3 su bardağı şekeri ve 4 su bardağı suyu küçük bir tencerede kaynatın. Kaynadıktan 5 dakika sonra yarım limonun suyunu ekleyip kısa bir süre daha kaynatın. Ateşten alıp ılıtın. Şekerpareler piştiği zaman fırından çıkarıp 3 dakika bekletin. 3 dakika sonunda ılık olan şerbeti şekerparelerin üzerine gezdirin. Tepsinin üzerine başka bir tepsi kapatıp servis yapacağınız zamana kadar bekletin.