



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ ŞEKERPARE

125 gram tereyağı
1 yumurta beyazı
1 çay bardağı pudra şekeri
3,5 çay bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
Birkaç damla limon suyu

Bütün malzemelerden elinize yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin ve yarım saat dinlendirin. Daha sonra yuvarlak şekil verip ortasına, badem veya fındık yerleştirerek yağlanmamış tepsinize dizin ve 200 derece önceden ısınmış fırında kızarıncaya dek pişirin. Şerbeti için, öncelikle şekeri tencerenizle ocağa alın ve yavaşça karıştırarak karamelize olmasını sağlayın. Şekerinizin rengi hafif sütlü kahverengini alırsa yeterlidir. Suyu ve limon suyunu şerbetini ekleyip orta ateşte ortalama 15 dakika kaynatın, ve soğumaya bırakın. Şekerpareleriniz sıcak, şerbetiniz soğuk olarak tatlınızın üzeri kapanacak şekilde dökün. Şayet kapanmazsa sorun değil, arada bir kaşıkla kenarlardaki şerbetinizden alıp şekerparelere gezdirin.

