



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ŞEKERPARE

Hamuru için:

1 paket margarin

2 yumurta birinin sarısı üzerine

1 çay bardağı pudra şekeri

2 çorba kaşığı irmik

Aldığı kadar un

Kabartma tozu

Üzeri için:

Bütün fındık içleri ve yumurta sarısı

Şerbeti için:

3 su bardağı şeker

3,5 su bardağı su

Limon suyu

Şerbet önceden hazırlanıp soğuyacak.

Margarini, yumurtayı, pudra şekerini derince kabımıza koyuyoruz güzelce mıcıkıyoruz elimizle. irmik ekliyoruz bir miktar un koyup yoğuruyoruz.

Kabartma tozumuzu da ekleyelim ve hamur kıvama gelene kadar az az un ekleyerek yoğuralım.

Ceviz büyüklüğünde toplar alıp yuvarlayıp yumurta sarısını sürelim ve fındık içlerini yerleştirip fırına sürelim.

180 derecede pişiriyoruz üzeri kızarana kadar şekerparelerimiz fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbeti üstüne gezdirelim.

