



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KONAK ŐEKERPARESİ

[Sahrap Soysal](#)

750 gr un  
7 adet yumurta sarısı  
1 adet yumurta  
2 adet 250 gr'lık bitkisel margarin (oda sıcaklığında yumuşamış olmalı)  
Őurup için;  
4 su bardağı toz Őeker  
3 su bardağı su  
Kızartmak için;  
2 su bardağı sıvıyağ  
Ayrıca;  
2 su bardağı çekilmiş ceviz içi

Unu derin bir yoğurma kabına koyup oda sıcaklığında beklemiş olan yumurta sarılarını ekleyin. Bütün yumurtayı da ilave edip iyice yoğurun. Kulak memesinden daha sert ve elinize yapışmayan bir hamur elde edeceksiniz. Hamuru 10 eşit bezeye bölün. Bezeleri yemek tabağı büyüklüğünde açın.

Oda sıcaklığında yumuşamış yağı elinizle hamurların üzerine sürün. Sonra hamurların kenarlarını bohça yapar gibi üzerlerine doğru katlayın ve buzdolabına koyup en az 1-2 saat kadar bekletin.

Buzdolabından çıkardığınız hamurları açabildiğiniz kadar ince yufkalar halinde açın. İçlerine ceviz serpiştirin. Yufkaların dört ucunu üzerine katlayıp kare haline getirin. Oklavayla tekrar açarak pasta tabağı büyüklüğüne getirin.

Diğer taraftan, Őurubu hazırlamak için; su ve tozŐekeri bir tencerede kaynatın. Kaynayınca ocağın altını kısıp kısık ateşte 5 dakika daha pişirin ve ocaktan alın. Soğumaya bırakın.

Yağı geniş bir tencerede kızdırın.

Hazırladığınız hamurları kızgın yağda altın sarısı oluncaya kadar kızartın. Çıkarıp soğuk Őuruba atın. 5 dakika bekletip alın ve servise sunun.