



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU ŞEKERPARE

Hamuru için:

250 gram oda sıcaklığında margarin

150 gram pudra şekeri

2 tane yumurta

6 yemek kaşığı irmik

1 şekerli vanilya

4 su bardağı un

1 kabartma tozu

1 limon kabuğu rendesi

Fındık içi

Şerbeti İçin:

4 su bardağı şeker

3 su bardağı su

3-4 damla limon suyu

Öncelikle tatlının şerbetini yapıp ılımaya bırakın. Şeker ve suyu tencereye aldıktan sonra kaynayana kadar aralıklarla karıştırın. Kaynamaya başlayınca altını kısıp limon suyu ekleyip on dakika daha kaynatmaya bırakın ve altını kapatın.

Hamuru için tüm malzemeleri ekleyip elinize yapışmayan bir hamur kıvamı elde edene kadar yoğurun.

Ardından ufak toplar elde edip ortasına bir fındık ya da bademe batırın. Fırında kabarmasını da düşünerek ceviz büyüklüğünde parçalar hazırlamak ve tepsiye aralıklı dizmek gerekiyor.

Sonra şekerpareyi alt üst ayarında 200 derecede 20 dakika kızarana dek pişirin.

Fırından çıkar çıkmaz tepsiye alın ve soğuk şerbeti dökün.

4- 5 saat tatlının şerbetini çekmesini bekleyin.

Dilerseniz dondurma ya da kaymak ile servis edebilirsiniz.

