



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU ÜZÜMLÜ ŞEKERPARE

Ayşe Tüter

- 1 paket margarin
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 5 yumurtanın sarısı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 limon kabuğu
- 1 çay bardağı kuş üzümü
- Aldığı kadar un
- Şerbeti için:
- 3 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su
- 1/2 limon suyu

İlk olarak hamur yoğurma kabında yağ ve şeker iyice karıştırılır. Yumurta sarılarına ve rendelenmiş limon kabuğuna, kuş üzümünü ekleyip karıştırın. Vanilya, kabartma tozu ve aldığı kadar unu ekleyip, yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlayın. Önceden yağlanmış fırın tepsisine dizin. Orta derecede ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Bir tencerede şekeri ve suyu karıştırın. 20 dakika kaynatın. Limon suyunu ekleyin ve ateşten alın. Soğuttuktan sonra, fırından çıkarttığınız sıcak şekerparenin üzerine şerbeti dökün. Soğuduktan sonra ikram edin.

