



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ ŞEKERPARE

1 paket margarin
1 ay bardađı irmik
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 adet yumurta
Alabildiđi kafar un
Üzeri için:
25-30 adet fındık
Şerbet için:
2 su bardađı su
1 su bardađı üzüm pekmezi
1 su bardağı şeker

Önce şerbet hazırlanır, su ve şeker bir taşım kaynatılır. Ateşten almadan hemen önce pekmez katılır. Soğumaya bırakılır. Yumuşak margarin ve diğer malzemelerle ele yapışmayan kıvamda bir hamur yapılır. Küçük ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve tepsiye dizilir. Her birinin tam ortasına fındık saplanır. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra pekmezli şerbet gezdirilir. 1 saat sonra servise sunulabilir.