



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE ŞEKERPALE

250 Gr Sana Hamurışı
1 Paket kabartma tozu
2 Adet yumurta
4 Su Bardağı şeker
1 Parça vanilya
2 Çay Kaşığı pudra şekeri
4 Su Bardağı su
4 Su Bardağı un

Pudra şekeri , yumuşak sana hamurışı yağ , yumurta karıştırılır. Kabartma tozu ve vanilya una katılarak birlikte karışıma dökülür. Hamur yapılır. Ceviz veya yumurta büyüklüğünde parçalar alınıp oval şekil verilerek yağlanmış tepsiye aralıklı dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Bıçakla bir iki çizik atılır.Sıcak fırına sürülür. Kızarınca üzerine ılık şurup dökülür ve dinlenmeye bırakılır. Şurubun yapılışı: Şeker ve su kaynayıncaya kadar arada bir karıştırılır. Kaynatıldıktan sonra 10 dakika ocakta tutulur.İneceğine yakın limon suyu dökülür. Soğumaya bırakılır.