



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ŞEKER ŞEKERPARE

1 adet yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 kahve fincanı şeker
1 çay kaşığı karbonat
125 gr. tereyağı
1 çay bardağı zeytinyağı
un
Şerbeti İçin;
2 su bardağı su
3 su bardağı şeker

Tereyağını eritin, yumurtayı şekerle karıştırıp, ayğı ilave edin, yoğurt, karbonat ve elenmiş unu katarak yumuşak bir hamur yapın. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, toplar hazırlayın, üzerine badem yerleştirin, yağlanmış tepsiye dizip 170 derece ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. Su ile şekerini kaynatarak şerbet yapın, bu şerbet ılıyınca tepside dökün, şerbetini çekince servise sunun.

[ML® Şekerpare için tıklayın](#)[ML® Fındıklı Şekerpare için tıklayın](#)
