



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ŞEKERLEME (AKŞEHİR KONYA)

### Malzemeler

- 1 paket margarin veya tereyağı
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 4 su bardağı un
- 1 su bardağı pudraşekeri

Hamur yoğuracağımız kaba eritip ılıttığımız margarini, pudraşekeri ve sıvı yağı ekleyip çırpalım. Unu katıp özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparıp başparmak kalınlığında çubuklar yapalım. ubukların iki ucunu birleştirip hamurlara küçük bir simit şekli verdikten sonra fırın kabına dizip, önceden ısıtılmış 170° ısıllı fırında kurabiyeleri, üzerleri beyaz kalacak şekilde pişirelim.

Not: Şekerleme, Akşehir'de nişan töreninden önce kız evinden damat evine gönderilir. Şekerleme hamurunun uzun süre yoğrulması gerekir.

---