



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE (BALKANLAR)

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmeđ
- 1 paket margarin
- 1 ay bardađı Őeker
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 2 adet yumurta akı
- 2 orba kaŐıđı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1,5 su bardađı un
- 1 kâse fındık
- 1 orba kaŐıđı tereyağı
- Őerbet için:
- 2,5 su bardađı Őeker
- 2,5 su bardađı su
- 1/2 adet limon suyu
- 1 ay kaŐıđı tarçın

Bayat ekmeği rondodan geçirin. Fındık ve Őerbet malzemeleri hariç bütün malzemeleri hamur kabına aktarın. Kulak memesi yumuŐaklıđında hamur yapın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve yağladığınız fırın tepsinine dizin. Üzerlerine parmağınızla bastırıp yumurta sarısını sürerek fırında piŐirin. Su, Őeker ve limon suyuyla Őerbet yapın. Fırından çıkardığınız tepsinin iine dkn. Servis yapın.

