



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKERPARE (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 gram Un  
150 gram Pudra Şekeri  
100 gram İrmik  
1 Paket Kabartma Tozu  
1 paket vanilya  
2 adet Yumurta  
125 gram margarin  
125 ml sıvı yağ  
ŞERBETİ İÇİN:  
1.5 kilo tozşeker  
1 litre su  
1/4 Limon suyu  
ÜSTÜNE:  
50 gram badem

İlk olarak tozşekerle suyu bir tencerede kanatıp, çeyrek limon suyunu ilave ettikten sonra, şurubun birazcık kıvama gelmesini sağlayalım.

Şurup kıvama gelince ocaktan indirip soğutalım.

Hamur malzemesinin hepsini karıştırıp iyice yoğuralım. Üzerine nemli bez örtüp, 15 dakika dinlendirelim.

Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp, avucumuzun içinde iyice yuvarladıktan sonra yuvarlak yassı şekiller verip, yağladığımız fırın tepsisine aralıklı olarak dizelim.

Yuvarlak şekerparelerin tam ortalarına birer adet badem batıralım.

Önceden 175 derece de ısıtılan fırında pişene kadar bekletelim.

Şekerpareler fırından çıkar çıkmaz, soğuk şurubu üzerine bir kepçe ile yavaş yavaş boşaltalım.

Şekerpareler şurubu çekip de soğuyunca servis yapalım.

Kaymak ya da hindistancevizi ile süsleyebiliriz.

