



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE (İZNİK BURSA)

İznik Belediyesi

- 1 Su Bardak Yoğurt
- 1 Tutam tuz
- 1/2 Su Bardağı Sıvı yağ
- Yarım Limon (İçine sıkmadan atılır)
- 3 Adet Yumurta
- 1 Kase Ceviz veya Fındık
- 4 Su Bardağı Un
- 4 Su Bardağı Su
- 1 Su Bardağı İrmik
- 4 Su Bardağı Şeker (İlisk dökülecek)
- 1 Paket Kabartma Tozu

Derin bir kabın içinde yoğurt, yumurta, irmik, sıvı yağ, tuz, kabartma tozu, un ile orta yumuşaklıkta (kulak memesi yumuşaklığında) hamur yoğrulur. Tepsi yağlanarak hamurdan ceviz büyüklüğünde hamurlar koparılarak yuvarlak şekil verilir, kurabiye tepsiye yerleştirildikten sonra ortasına fındık veya ceviz yerleştirilir. orta sıcaklıktaki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Şerbeti için şeker ve su tencerede karıştırılarak kaynatılır, içine yarım limon daha keskin limon kokusu vermesi için sıkmadan atılır, birlikte kaynatılır şekeri tamamen eriyip kıvamı koyulaşmaya başlayınca şerbet soğumaya bırakılır. Kurabiyeler fırından çıkarıldıktan sonra hemen şerbeti dökülmez, şerbet ve kurabiyelerin ılık olması için beklenir, şerbeti döküldükten sonra tepsinin üzeri kapatılarak şerbeti çekmesi sağlanır.

Not: Tatlılara, geleneksel mutfak kültürü içinde tatlının şekerini azaltması, tatlının lezzetini arttırması ve tat vermesi dışında, "sevap için" "bir tutam, bir çimdik tuz" tatlılara ilave edilmektedir.

