



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

2 su bardağı un
1 çay bardağı tereyağı
1 çay bardağı pudra şeker
2 yumurta
1 çay kasığı karbonat
Bir fiske tuz
15-20 tane kabukları soyulmuş badem
2 su bardağı toz şeker
1 tatlı kasığı limon suyu

Önce 2 su bardağı toz şeker 2 su bardağı su ve 1 tatlı kasığı limon suyu konarak kestirmesi hazırlanır ve soğutulur.

Yumurtalar pudra şekerle çırpılır ve üzerine erimiş ılık yağ konur. İyice karıştırılır. Un, bir fiske tuz ve karbonat konarak karıştırılır.

Bir tepsinin tabanı yağlanır. Hamurdan kopartılan ceviz büyüklüğündeki parçalar yassılanarak tepsiye dizilir.

Üzerlerine birer tane soyulmuş badem konur. Orta sıcaklıkta bir fırında pisirilir.

Fırından çıkarılan şekerpareye kestirmesi dökülür ve serin bir yerde (dolapta) iyice soğutulur.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 27.09.2024