



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERPARE (KARAMAN)

Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

MALZEMELER

Un 250 gr.

Margarin 125 gr.

Pudra şekeri 75 gr.

Yumurta sarısı 2 adet

Limon kabuğu rendesi 1 adet

Vanilya yarım paket

Pudra şekeri 1 tatlı kaşığı

kabartma tozu 1 çay kaşığı

şeker 300 gr.

Badem 15 adet

YAPILIŞI:

- 1) Porselen bir kase içerisinde margarin ve 75 gr. Pudra şekeri karıştırılarak beyazlatılır.
- 2) Karışıma yumurta sarısı, vanilya, limon kabuğu rendesi, elenmiş un ve kabartma tozu ilave edilip yoğrulur.
- 3) Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılıp, düzgün toplar yapılır. Biraz yassılaştırıp, yağlanmış tepsiye aralıklı dizilir. Ortalarına kabukları soyulmuş yarım badem konup hafif bastırılır.
- 4) Orta hararettteki fırında pembe renkte pişirilir.
- 5) Fırından çıkarıp sıcak iken üzerine yukarıda hazırlanan şurup ılık olarak dökülür. Ocak üzerinde ve hafif ateşte şurubu çektilir.

[ML® Fındıklı Şekerpare için tıklayın](#)
