



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKERPARE

2 Yumurta  
4 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket margarin

ÜZERİNE:

1 Paket yumurta sarısı

Fındık

ŞERBET:

3,5su bardağı şeker,5 su bardağı un

3,5 su bardağı Su

1/4 limon

Ön hazırlık olarak şerbeti kaynatalım. Soğumaya bırakalım sonra Limon sıkalım. Margarini eritelim. Büyükçe bir kaba 2 yumurtayı kıralım. Akları ve sarıları iyice karıştıncaya kadar çırpalım. Margarini elenmiş unu ve kabartma tozunu ekleyelim. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğuralım. Hamurdan ceviz iriliğinde küçük yuvarlak toplar yapalım

Bir fırın tepsisine hafifçe yağlayalım. Hamur topları düzelim. Üzerine yumurta sarısı sürelim Ortalarına fındık koyarak bastıralım. Önceden ısıtılmış fırına 200 derecede pişirelim. Fırından çıkar çıkmaz şerbeti tepsiye dökelim. Şerbetini emdiğinden emin olduğumuzda bir servis tabağına dizelim. Soğuk servis yapalım.

[ML® Hindistancevizli Şekerpare için tıklayın](#)

