



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

250 gr tereyağı
250 gr pudraşeker
1 paket vanilya
1/2 kg un
4 yumurtanın sarısı
rendelenmiş yarım limon kabuğu
Şurubu için:
1 kg tozşeker
1 limonun suyu

Tereyağı porselen bir kâseye konur. Üzerine pudraşeker katılır. Tahta kaşıkla döverek iyice ağartılır. Elenmiş un azar azar dökülerek karıştırılmakta olan yağlı şekerle yedirilir. Dört yumurtanın sarısı ve rendelenmiş yarım limon kabuğu (limon kabukları rendelenmeden önce içindeki beyaz yerler çıkarılır) katılarak hamur iyice yoğundur. Hamur kıvamını bulunca bundan ceviz iriliğinde parçalar alınır ve her biri avuç içinde yuvarlanır, hafifçe bastırılarak yassılaştırılır. Sonra önceden yağlanıp una bulanmış fırın tepsisine aralıklı bir biçimde yerleştirilir. Her yassı yuvarlağın ortasına kavrulmuş bir iç fındık veya badem konur. Tepsi kızgın fırına konur ve orta ısıda (180°C) yarım saat kadar pişirilen şekerpare hamuru pembeleşince fırından çıkarılır. Hamur pişerken tencereye tozşeker ve üstünü örtüp iki parmak aşacak kadar su konur. Bir limonun suyu da eklenerek tencere orta ateşe oturtulur. Şeker karıştırılıp eritilir ve şurup kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Şurup kıvamını bulunca ateşten indirilip soğutulur. Şekerpare fırından çıkarılır çıkarılmaz üzerine soğutulmuş şurup dökülür. Tatlı, şurubunu iyice çekip soğuduktan sonra tabaklara konur ve böylece servis yapılır.

[ML@ Benli Nursah için tıklayın](#)

