



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERPARE

Vedat Başaran

500 gr. un
750 gr. toz şeker
150 gr. pudra şekeri
1 adet limon
3 adet yumurta
250 gr. tereyağı
20 gr. kabuksuz badem
20 gr. kabartma tozu
50 gr. irmik
1 tatlı kaşığı tuz
750 cl. su

Unu geniş bir kâbın içine boşaltın. Pudra şekeri, irmik, bir çimdik tuz, tereyağı ve kabartma tozunu ilave edin. Üç yumurta kırıp, ezerek karıştırarak hamur haline getirin. Hamuru mermer tezgah üstünde biraz yoğurun. Islak bir tülbentle sarıp yarım saat dinlendirin.

Genişçe bir tencereye şeker ve 750 cl. su koyup karıştırın. Yarım limonun suyunu sıkıp tencerenin içine atın ve biraz daha karıştırıp tencerenin kapağını kapatarak kaynamaya bırakın.

Yeterince dinlenen hamuru yapışmaması için unlayıp biraz daha yoğurun. İki parçaya bölüp, her iki parçayı da iki parmak kalınlığında bir rulo oluşturacak şekilde, yoğurarak inceltin. Ceviz büyüklüğünde parçalara bölün ve bu parçaları elinizle yuvarlayarak top haline getirin. Tepsie dizin. Baş parmağınızla üstlerine bastırıp ortalarını çukurlaştırarak kabuğu soyulmuş bademleri yerleştirin. 200 C derecede ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.

Şekerli suyu karıştırarak kaynatıp, şurup kıvamına getirin. Pembeleşen şekerpareleri fırından çıkarıp kaynar şurubu kepçeyle gezdirerek üzerlerine dökün. Şurubu iyice çektikten ve soğuduktan sonra şekerpareleri öğütölmüş şamfistiğı eşliğinde servis yapın.