



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKERPARE

Nihal Sarpdağ

250 gr tereyağı veya margarin  
2 adet yumurta (1 tanesinin sarısı üzerine)  
½ bardak irmik  
½ bardak tozşeker  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
Aldığı kadar un  
Şerbeti için:  
4 su bardağı tozşeker  
4,5 su bardağı su  
Çeyrek limon suyu  
Üzeri için:  
Hindistancevizi

Öncelikle tencereye şekeri ve suyu koyun. 10-15 dk kaynatın. Ocaktan almadan önce limon suyunu sıkın 1-2 dk daha kaynatın. soğumaya bırakın. Bir kaba yumurta ve şekeri koyun (birinin sarısını üzeri için ayırın) iyice çırpın erimiş margarinini irmiği koyun çırpın. Un kabartma tozu ve vanilyayı koyun ve yoğurun (yumuşak bir hamur olsun) yuvarlayın fırın tepsinine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. 180 derece fırında kızarana dek pişirin fırından çıkardığımız şekerparelerin Üzerine soğuk şerbeti dökün. Şerbetini çekmesi için 2 saat bekletin. Üzerini hindistancevizi ile süsleyin.

