



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPALE

2 su bardağı (250 gr.) Un
Yarım paket (125 gr.) Margarin
3 çorba kaşığı (40 gr.) İrmik
Yarım paket (5 gr.) Kabartma Tozu
1 adet (60 gr.) Yumurta
1 adet(60 gr.) Limon
27 adet (50 gr.) Fındık İçi
2 parça (1 gr.) Limon Tuzu
3,5 su bardağı (7000 gr.) Su
2,2 su bardağı (400 gr.) Şeker

İrmik, yumuşamış margarin, pudra şekeri, yumurta , ince rendelenmiş limon kabuğu, kabartma tozunu bir kaptay yoğurun. Karışıma un ilave ederek çok az yoğurun. Hamuru 2 parçaya ayırın. Hamur parçalarından silindirik yapın. Hamur silindirlerini 2 cm arayla 27 yuvarlak parçaya kesin. Her parçayı avuç içinde yuvarlak top haline getirin. İki parmak ucuyla üzerine bastırarak 1 cm kalınlığında diskler yapın, ters çevirerek 1-2 cm arayla tepsiye yerleştirin. Üzerlerine fındık koyun. Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın. Şeker ve suyu, limon tuzu ilavesiyle kaynamaya bırakın. Yavaş yavaş 30 dk kaynatarak kıvam kazanmasını sağlayın. Kıvam oluştuğunda karışımın ağırlığı 700 gr civarı olmalıdır. Şekerpareleri fırından çıkarın ve üzerine sıcak şurup dökün. Tepsinin üzerini örtün ve soğumaya bırakın.

