



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

<https://multicooker.com>

Buğday unu 250 gr
Tereyağı 120 gr
Pudra şekeri 75 gr
Ceviz içi 60 gr
Yumurta 50 gr (1 adet)
İrmik 25 gr
Kabartma tozu 5 gr
Vanilya 3 gr
Şurup:
Şeker 200 gr
Limon 60 gr
Su 250 ml

Tereyağını eritin. Limonu ikiye kesin. Unu ayrı kaba koyun, içine yumurta kırın, pudra şekerini, eritilmiş tereyağı, irmiği, kabartma tozunu ve vanilini ekleyin. Un ile karıştırın ve homojen hale getirin ve hamuru yoğurun. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su dökün, şeker (205 g) ekleyin ve karıştırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu SÜTLÜ TATLI/MAMA, pişirme süresini 10 dakika olarak ayarlayın ve "Başlat" tuşuna basın. Çalışma modu bitmeden geri sayım başladıktan sonra hazneye limon ekleyin ve karıştırın. Çalışma modu bitene kadar kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak pişirin. Sonra "İptal/Isıtma" tuşuna basın. Hazır şurubu ayrı kaba dökün. Hamurdan 6 cm'lik büyüklüğünde topları yapın ve üstünü hafiften bastırın. Her topun üstüne ceviz içini koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin dibine mutfak kağıdını koyun ve üstüne hamurdan topları koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu HAMUR İŞİ pişirme süresini 1 saat 30 dakika olarak ayarlayın ve "Başlat" tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin. Hazır şekerparelerin üstüne şurup dökün ve 12 saat bekletin.

