



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERPALE

- 1,5 Su Bardağı Buğday Unu
- 2 Çay Kaşığı Kabartma Tozu
- 1,5 Su Bardağı Pudra Şekeri
- 4 Yemek Kaşığı Margarin
- 1 Adet Yumurta
- 2 Çay Kaşığı İrmik
- Çeyrek Çay Bardağı Toz Badem
- 2/3 Çay Bardağı Antep Fıstığı
- Yarım adet Limon Kabuğunun Rendesı
- 4 Su Bardağı Toz Şeker
- 4 Su Bardağı Su
- Yarım adet Limonun Suyu
- 1 Su Bardağı Beyaz Krem Peynir
- 1 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi

Fırınınızı önceden 190° C ayarlayıp ısıtın.

Bir sos tenceresinde, tozşeker ve suyu 10 dakika kaynatın, ocaktan almadan önce limon suyunu ekleyip, soğumaya bırakın.

Bir karıştırma kabına un ve Kabartma Tozunu eleyerek aktarın. Toz badem, yarım bardak pudra şekeri, irmik ve margarini de ekleyerek parmak uçlarınızla ovuşturarak tamamen eritip karıştırın.

Kurabiye hamuru kıvamındaki hamuru 4-5 dakika yoğurun.

Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın, pişirme kağıdı serili tepsiye aralıklı olarak yerleştirin.

Ortalarına Antep fıstığı yerleştirip, önceden 190° C ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar, 15-20 dakika pişirin.

Bir çırpma kabında kalan pudra şekerini, krem peyniri ve limon kabuğu rendesini düşük devirde çırpıp, soğuması için buzdolabında 30-35 dakika bekletin.

Fırından çıkarınca 5 dakika bekletip, üzerine soğuk şurubu dökün.

Arada kaşıkla şurubu üzerlerine gezdirip, üzerinde krem peynirli krema ile soğuk servis edin.

