



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

1 paket (250 gr) Bizim Yağ
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı irmik
2 yemek kaşığı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
5-6 su bardağı un
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Fındık
Şerbeti için:
5 su bardağı toz şeker
6 su bardağı su
Yarım limon

Şerbetimizi ocakta kaynatıp soğumaya bırakıyoruz.

Oda sıcaklığındaki Bizim Yağ Margarinimizi geniş bir yoğurma kabına alıyoruz. İçerisine yumurtalarımızı, toz şekerimizi, kabartma tozu ve vanilyamızı ve irmiğimizi koyup unu azar azar ekleyerek yoğurmaya başlıyoruz. Elimize yapışmayan yumuşak bir hamur olduğunda, hamurumuzdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlayarak tepsiye diziyoruz.

Üzerine yumurta sarısı sürüp fındıklarını koyuyoruz.

180 derece fırında üzeri renk alana kadar pişiriyoruz.

Fırından çıkardığımız şekerparelerimizin üzerine ılık olan şerbetimizi döküp üzerini bir tepsi yardımı ile hava almayacak şekilde kapatıyoruz.

Not: Şekerparenizin fırında daha çok çatlamasını istiyorsanız hamuruna yarım çay kaşığı karbonat ekleyin.