



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

<https://www.elele.com.tr>

Hamur için:

5 su bardağı un

2 çorba kaşığı irmik

1 paket kabartma tozu

1 su bardağı tozşeker

1 paket vanilya

1 yumurta sarısı

2 yumurta akı

250 gr tereyağı

Şerbet için:

3 su bardağı tozşeker

3 su bardağı su

Üzeri için:

3 çorba kaşığı kıyılmış badem

1 yumurta sarısı

Su ve şekeri tencerede şerbet kıvamında pişirin. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Oda ısısında yumuşatılmış tereyağını küçük doğrayın. Şeker, 2 yumurta akı ve 1 yumurta sarısını çukur bir kaptaki mikserle 5 dakika çırpın. Tereyağı, vanilya, kabartma tozu ve irmiği ilave edip 2-3 dakika daha çırpın. Unu azar azar ekleyip yoğurun. Hamuru tezgahın üzerinde pürüzsüz kıvama gelene kadar yoğurun. Üzerini bir bezle örtüp 20 dakika bekletin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde şekil verin. Yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Hamurların üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Sıcak tatlının üzerine ılık şerbeti gezdirerek dökün. Bademi serpiştirip 15 dakika bekletin. Servis yapın.

