



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

2,5 su bardağı un
1 küçük paket margarin (125 gr.)
1 çorba kaşığı pudra şekeri
2 su bardağı şeker (şurup için)
2 yumurta
Limon kabuğu rendesi
Yarım paket vanilya
1 tatlı kaşığı limon suyu
10 adet iç badem
1 kahve kaşığı kabartma tozu

- 1- Şeker, 2 su bardağı su ile kaynatılır ve köpükleri alınır. Limon suyu konup biraz koyulaşınca ateşten alınır.
- 2- Cam veya porselen bir kasede yağ ile pudra şeker karıştırarak beyazlatılır. Yumurta, limon kabuğu rendesi, vanilya, elenmiş un, kabartma tozu konup yoğrulur.
- 3- Ceviz büyüklüğünde parçalara bölünüp avuç içinde yuvarlanır. Hafifçe bastırılıp kabuğu çıkarılmış yarım badem yapıştırılır.
- 4- Yağlanmış tepsiye dizilip orta hararetle fırında pembe renkte pişirilir.
- 5- Sıcakken üzerine şurup dökülür. Hafif ateşte veya fırında şurup çektilir.

Not: Hamura 1 kaşık irmik de konabilir. (Un ölçüsünü 1 kaşık azaltmalıdır.)

[ML® Pratik Dilber Dudağı için tıklayın](#)



Fotoğraf "lati" tarafından gönderildi. 19.06.2018