



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

THY Skylife

Hamuru için:

2 adet yumurta (Birin sarısı üzerine kullanılacak)

250 gr. tereyağı

4 yemek kaşığı irmik

150 gr. pudra şekeri

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un

Süslemek için:

Fındık

Şerbeti için:

3,5 su bardağı su

2,5 su bardağı şeker

Şeker suya katılır ve tencerede 10-15 dakika kaynatılır. Limon suyu ilave edilerek beş dakika daha kaynatılır. Ocaktan alınır, soğumaya bırakılır.

Hamuru için hafif yumuşatılan tereyağına pudra şekeri, vanilya ve yumurtalar, sonra da irmik ilave edilir.

Karışıma un ile birlikte kabartma tozu ilave edilir; yumuşak bir hamur hazırlanır. Top top koparılan hamura şekil verilir; hafif yağlı fırına dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Ortalarına fındık bastırılır. 170 derece ısıtılmış fırında üzerleri kızarana dek pişirilir. şekerpareler sıcakken üzerlerine soğuk şerbet dökülür. Soğuk servis edilir.

