



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

250 gram tuzsuz tereyağı
1 su bardağı irmik
2 yumurta
1 paketin yarısı kabartma tozu
1 paket vanilya
1 bardak pudra şekeri
3 su bardağı un
Şerbeti için:
4 bardak şeker
4 bardak su
2-3 damla limon suyu

Şeker ve suyu bir tencerede karıştırın.
Kaynamaya başladıktan 6-7 dakika sonra içine limon suyunu ilave edin.
Kısa bir süre daha ocakta tutun ve altını kapatın.
Tereyağını yoğurma kabına alın.
Yumurtalardan birinin sarısını ayırın. Diğerlerini tereyağına ilave edin.
Un hariç diğer malzemeleri ekleyip karıştırın.
Unu da yavaş yavaş ekleyerek yoğurun ve yumuşak bir hamur elde edin.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle şekil verin ve önceden yağladığınız tepsiye dizin.
Ayırdığınız yumurta sarısını hamurların üzerine dizip çatalla çizgi yapın.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp tatlıları üzeri kızarana kadar pişirin.
Fırından çıkarıp kısa bir süre dinlendirdiğiniz tatlıların üzerine soğumuş şerbeti gezdirerek dökün.

