



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

2 yumurta (bir yumurta sarısı üzeri için)
3 su bardağı un
125 gram tereyağı (oda sıcaklığında)
1 çay bardağı irmik
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
Yarım limon kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
2.5 su bardağı su
Birkaç damla limon suyu

Şeker ve yumurtayı iyice çırpın, ardından sıvı yağ, tereyağı ve limon kabuklarını ekleyin. Oda sıcaklığındaki tereyağını elinizde ezin ve karışımla özdeşleştirin.

Ardından irmiği ekleyin, elekten geçirilen un, kabartma tozu ve vanilyayı karışıma yavaşça ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edene kadar malzemeleri iyice yoğurun.

Hamuru biraz dinlendirdikten sonra şekil verin, hamurların üzerine yumurta sarısı sürün ve çatalın arka kısmıyla şeritler çizin. Dilerseniz yuvarladığınız şekerpare tarifi hamurunuzu ortasına fındık koyarak da pişirebilirsiniz.

Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 30-35 dakika pişirin.

Şekerparenin ilk sıcaklığı çıktıktan sonra ılık şerbeti üzerine döküyoruz ve şerbeti çekmesi için tatlıyı bekletiyoruz. Şekerpare şerbetini çektikten sonra antep fıstığı tozuyla ya da hindistan ceviziyle servis edin.

