



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ŞEKERPARE

3 yumurta
2/3 su bardağı sıvıyağ
2/3 su bardağı pudra şekeri
1 Su bardağı ince dövülmüş fındık/fıstık
1 paket kabartma tozu
alabildiği kadar un
Şerbet için;
5 Su bardağı şeker
6 Su bardağı su
Limon suyu

Hamur için olan malzemeleri 1 yumurtanın sarısını ayırarak yoğurun. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Daha sonra hamurdan cevizden büyük parçalar koparın. Elinizde yuvarlayın, daha sonra yassı mekik şeklini verip çok az yağlanmış tepsiye dizin. Daha sonra üzerine ayırdığımız yumurta sarısını sürüp çatala her tatlının üzerine boydan boya çizin. Önceden ısınmış 190 derece fırında pişirin. Şerbeti için şeker ve suyu kaynatın. Altını kapamaya yakın limon suyunu ekleyin. Bir taşım daha kaynatıp altını kapamay aykın limon suyunu ekleyin. Bir taşım daha kaynatıp altını kapatın. Fırından çıkardığınız tatlıların üzerine hazırladığınız şerbete dökün. (Tatlı da şerbette sıcak olacak) Çekince servis edebilirsiniz.

[ML® Şekerpare için tıklayın](#)



Fotoğraf "akşam yıldızı" tarafından gönderildi. 14.07.2014