



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKERPARE

<https://www.aksam.com.tr>

- 1 su bardağı yoğurt
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı zeytinyağı (Margarin kullananlar için 1 paket yeterli)
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 su bardağı un
- Şerbeti için:
- 2 su bardağı su
- 2 su bardağı şeker
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Şerbetin soğuk tatlının sıcak olması gerekiyor. Bu nedenle öncelikle şerbeti hazırlayarak kenarda soğumaya bırakın.

Ardından şekerparenin hamurunu hazırlayın. Yumurtalardan birinin sarısını üzerine sürmek için ayırın ve un haricindeki malzemeleri karıştırın. Unu yavaş yavaş ilave edip yoğurun. Buzdolabında hamuru yarım saat dinlendirin. Sonrasında hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsinde dizin, şekerparelerin üzerlerine ayırdığınız yumurta sarısını sürün. Çatalla üzerine şekil verebilirsiniz veya ceviz, fındık da kullanabilirsiniz. 200 derece ısınmış fırında pişirin. Fırından çıkınca birkaç dakika dinlendirin ve şerbeti dökün. Şerbeti çektikten sonra eğer üzerinde bir şey yoksa hindistancevizi veya fıstıkla süsleyebilirsiniz.

