



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

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

250 gr margarin (oda sıcaklığında)
2 yumurta (birinin sarısı ayrılacak)
Yarım su bardağı irmik
Yarım su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
Üzeri için:
Fındık
Şerbet için:
4 su bardağı su
4 su bardağı toz şeker
Yarım limonun suyu

Şeker, su ve limon suyunu tencereye alıp kaynatın. Kısık ateşte 20 dakika daha kaynatın. Soğumaya bırakın. Oda ısısında yumuşatılmış margarin, irmik, vanilya, şeker, bir yumurta ve diğer yumurtanın sadece akını geniş bir kasede karıştırın. Un ve kabartma tozunu ekleyip yoğurun. Gerekirse un ilave edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Hafif yağlanmış tepsiye dizin ve ortalarına birer fındık batırın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 180 dereceye ayarlanmış fırında kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğumuş şerbeti üzerine gezdirin. 1 saat dinlendirdikten sonra servis yapın.

