



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

2 su bardağı un
125 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 çay bardağı ayçiçek yağı
4 yemek kaşığı irmik
4 yemek kaşığı toz şeker
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Üzeri için:
20 adet fındık içi
Şerbeti için:
2,5 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
1 dilim limon

Tatlının şerbeti için; toz şeker ve suyu karıştırdıktan sonra yüksek ateşte kaynatın. Kaynama noktasına gelen şerbete bir dilim limon ve suyunu ekledikten sonra ocaktan alın. Soğuması için bekletin. Tatlının hamurunu hazırlamak için; oda sıcaklığında bekletilmiş tereyağı, ayçiçek yağı, toz şeker, yumurta ve vanilyayı bir kaptaki krema haline gelene kadar elinizle karıştırın. Elenmiş un ve kabartma tozunu, irmik ile ayrı bir kaptaki karıştırın. Krema haline getirdiğiniz karışıma azar azar ekleyerek, şekerpare hamurunu tamamlamış olun. Tüm malzemeyi yoğurduktan sonra kulak memesi kıvamında elde ettiğiniz hamuru, yirmi eşit parçaya bölün. Avuç içinde yuvarlayarak, şekil verdiğiniz şekerparelerin orta kısımlarına fındık içlerini yerleştirin. Fırın tepsinine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişirin. Fırından çıkan şekerparelere, şerbetini ekleyin. İcini çeken tatlıları ılık ya da soğuk olarak servis edin.

Not: Tatlının şerbeti oda sıcaklığında bekletilmiş, şekerpareler ise sıcak olmalı ve azar azar eklenmelidir. Kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlamalısınız, kullanacağınız un miktarını azaltıp arttırabilirsiniz.

