



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

<https://acunn.com>

250 gr. un
60 gr. pudra şekeri 4 yemek kaşığı
125 gr. tereyağı
25 gr. irmik 2,5 yemek kaşığı
1 paket kabartma tozu
25 gr. toz badem 2 dolu yemek kaşığı
2 adet yumurta
1 avuç fındık süslemek için
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
3 - 4 damla limon suyu

Bir tencereye su ve şekeri ekleyin ve kaynatın. Ateşten almaya yakın limon suyunu ilave edin. Un, irmik, toz badem ve kabartma tozunu harmanlayın, ortasını havuz olacak şekilde açın, tereyağı ve pudra şekerini ekleyin ve yoğurun. Yumurtaları ekleyin ve pürüzsüz oluncaya kadar yoğurmaya devam edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde toplar kopararak yuvarlayın, bir fırın tepsinine dizin ve ortalarına fındık yerleştirip, bastırın. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika altın sarısı renge gelinceye kadar pişirin. Fırından çıkan şekerparelerin üzerine ılık şerbeti dökün ve çekmesini sağlayın. Soğuduktan sonra fazla şerbeti dökün ve servis edin.

