



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

Hamuru için:

- 1 su bardağı pudra şekeri
 - 125 gram margarin veya tuzsuz tereyağı
 - 2 adet yumurta
 - 2 yemek kaşığı hindistancevizi
 - 1 paket vanilin
 - 1 paket kabartma tozu
 - 4 yemek kaşığı irmik
 - 3 su bardağı un
- Üzeri için:
- 20 adet fındık
- Şerbeti için:
- 2 su bardağı toz şeker
 - 3 su bardağı su
 - 3 damla limon suyu

Öncelikle şerbeti hazırlıyoruz. 3 su bardağı suya 2 su bardağı şeker ekleyip karıştırıyoruz ve kaynamaya bırakıyoruz.

Kaynayan şerbetin içerisine bir iki damla limon suyu sıttıktan sonra koyu bir şerbet kıvamını alana kadar kısık ateşte bırakıyoruz ve ocaktan aldıktan sonra şerbeti ılımaya bırakıyoruz.

Hamurunu hazırlamak için derin bir karıştırma kasesine 1 su bardağı pudra şekeri, 125 gram margarin, 2 yumurta, 2 yemek kaşığı Hindistan cevizi, 1 paket vanilin, 1 paket kabartma tozu, 4 yemek kaşığı irmik ve azar azar unu koyup güzelce yoğuruyoruz.

Yoğurduğumuz hamuru 15 dakika buzdolabında dinlendirdikten sonra cevizden biraz daha büyük parçalar koparıp elimizle yuvarlak şekil veriyoruz ve pişirme kağıdı serili fırın tepsisin üzerine aralıklı olarak yerleştiriyoruz.

Fındıkları şekerparelerin tam ortasına bastırarak yerleştiriyoruz.

Şekerpareleri önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişiriyoruz.

Kurabiyeler sıcak şerbeti de soğukken şerbetini döküyoruz. Şerbeti de döktükten sonra iyice çekmesi için bekliyoruz ve servis ediyoruz.



