



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

2 adet yumurta
7 yemek kaşığı pudra şekeri
2 yemek kaşığı tereyağı
4 yemek kaşığı irmik
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
5-6 damla limon suyu
Üzeri için:
1 kase fındık içi

Yumurta ile pudra şekerini çirpin, oda sıcaklığındaki tereyağını da ekleyin. İrmik kabartma tozu ve eleyerek unu da ekleyip yoğurun. Hamurunuzu dinlenmeye bırakıp şerbeti hazırlayın. Şu, şeker ve limonu derin bir tencerede kaynatın. Limonu kaynamaya yakın sıcak bilirsiniz. Kaynadıktan 5 dakika sonra ocağın altını kapatın. Şerbeti ılık kullanacağımız için soğumaya bırakın. Ardından Ardından ceviz büyüklüğünde toplar koparın ve elinizle şekil vererek yuvarlayın. Yağlı kağıt serili fırın tepsinde dizin. Kurabiyelerin orta kısımlarına fındık içlerinden birer tane koyun. 200 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 10 dakika pişirin. Aslında şekerpare hamurunun rengine göre pişirme süresini ayarlamak en doğrusu olacaktır. Fırından şekerpareleri alın ve sıcakken oda sıcaklığında soğumaya bıraktığınız şerbeti üzerine gezdirin. Tüm şerbeti çekene dek dinlendirin.

