



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPAZE

250 gr. un (2,5 çay fincanı)
50 gr. pudra şekeri (1 kahve fincanı)
125 gr. tereyağı (3 çorba kaşığı tepelem dolu)
1/2 çay kaşığı karbonat
1 bütün yumurta
1 yumurtanın sarısı
Az vanilya
Az rende limon
Şurubu için:
750 gr. toz şekeri (3 su bardağı)
1 kg. su (4 bardak)
1/2 limon suyu

Un, yağ, vanilya, karbonat ve limon kabuğu rendesi bir kaba konur. Avuç içi ile ovalayarak ufalanır. Sonra ortasına şeker, yumurta ilave edilir. Elle önce pudra şekeri ile yumurta karıştırılarak hamur gibi yapılır sonra hepsi karıştırılır. Bu hamurdan cevizden büyük parçalar koparılıp yuvarlanır, altı hafif yağlanmış bir tepsiye ikişer santim ara ile dizilir. Üzerlerine kabuğu ile dikine birer badem saplanabilir. Ortadan ısı fırında 20-25 dakika pişirilir. Fırından çıkarılır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 11.12.2023