



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ŞEKERPARE

1 kg. un
500 gr. margarin
300 gr. pudra şekeri
15 gr. kabartma tozu
3 adet yumurta
150 gr. irmik
150 gr. toz fındık
2 litre su
2 kg. toz şeker
Yarım limonun suyu

Şekerpere yapımına ilk olarak kurabiye hamuru ile başlamalısınız. Bu doğrultuda un, irmik, pudra şekeri, hamur kabartma tozu, margarin ve yumurta karıştırma kabına alınır ve hamur kıvam alıncaya kadar yoğrulur. Şekerpere hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp yuvarlanır ve yuvarlak parçalar fırın tepsisine dizilir. Yuvarlanmış şekerpare hamurlarının tam ortasına birer fındık batırılır ve fırın tepsisi önceden ısıtılmış fırına verilir. Şekerpere kurabiyeleri 170 dereceye ayarlı fırında 25 dakika boyunca pişerken şerbet yapımına başlanır. Bunun için su ve şeker karıştırılarak ocakta kaynatılır. Kaynayan şerbete limon suyu eklenir ve birkaç taşım daha kaynatılır. Pişen şekerpareler fırından çıkarılır ve hazırlanan şerbet üzerine dökülür. Şekerpere servisi edilmenden önce şerbeti çekene kadar oda sıcaklığında bekletilir.

Not: Tarihi dönemde hem 'şeker-pâre' hem de 'şeker-bûre' olarak geçiyor. Şeker-bûre'deki bûre Farsça börek anlamına geliyor. Böylece 'şeker böreği' demek oluyor. Şeker-pâre'deki 'pâre' ise yine Farsça 'parça' anlamındadır. Şeker-pâre, şeker parçası anlamında kullanılıyor.

