



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

www.sefabdullahusta.com

1 paket oda sıcaklığında margarin
1 su bardağı pudra şekeri
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı irmik
3 çorba kaşığı hindistancevizi
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un (hamurumuzun elimize yapışmayacak yumuşaklıkta olması yeterli)
Fındık
Şerbeti için:
4 su bardağı su
3 su bardağı şeker (ben bütün tatlılarımı hafif sevdiğim için az koyuyorum şekeri)
Yarım limon

Un hariç hamurumuz için gerekli olan malzemelerimizi güzelce yoğuruyoruz, unumuzu azar azar ilave ediyoruz ve hamurumuzu elimize yapışmayacak yumuşaklığa gelene kadar yoğuruyoruz. Fırın tepsimizi yağlıyoruz, hamurumuzdan cevizden biraz büyük parçalar kopararak yuvarlıyoruz, avucumuzun içiyle yassı yapıp tepsiye diziyoruz. Şekerparelerimizi tepsiye dizdikten sonra fındıklarımızı ortalarına yerleştiriyoruz. Önceden 180 derecede ısıttığımız fırına koyuyoruz. Sıra şerbetimizi hazırlamada. Şerbeti tepsiyi fırına atınca hazırlamalıyız ki biraz ılık olsun. Su ve şekeri kaynatıyoruz, kaynadıktan sonra limonumuzu ilave ederek 2 dakika daha kaynatıyoruz, altını kapatarak ılımasını bekliyoruz. Fırındaki şekerparemizi hafif pembeleşinceye kadar pişiriyoruz. Pişince çıkartıp 3 dakika kadar soğumasını bekliyoruz. Ardından ılık olan şerbetimizi tatlımızın üzerine gezdiriyoruz. Buradaki püf nokta, şerbetimizin ılık tatlımızın fırından yeni çıkmış olması.

