



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ŞEKERPARE

60 Gram Nuh'un Ankara Makarnası İrmik  
200 Gram Un  
1 Yumurta  
60 Gram Pudra Şekeri  
110 Gram Margarin  
12 Gram Ayçiçeği Yağı  
6 Gram Kabartma Tozu  
Şerbet İçin  
400 Gram Şeker  
400 Gram Şu  
Çeyrek Limon

Tarifimize unumuzu borcamımıza alarak başlıyoruz.

Unumuzun ortasında bir boşluk oluşturuyoruz.

Ortasına pudra şekeri, sıvıyağ, kabartma tozu, Nuh'un Ankara Makarnası İrmik ve yumurtamızı koyuyoruz.

Unu almadan ortadaki malzemelerimizi karıştırıyoruz.

Oda sıcaklığında yumuşamış margarinimizi de ortadaki malzemelerin üzerine ekleyerek karıştırıyoruz.

İyice karıştırdıktan sonra borcamımızın kenarındaki unu da yavaş yavaş karışımımıza ekleyerek yoğurmaya devam ediyoruz.

Elimize yapışmayan bir kıvam elde ediyoruz.

Şekerpare hamurumuzu dondurma kaşığıyla porsiyonluyoruz.

Porsiyonladığımız hamurlarımızı elimizde yuvarlayarak pürüzsüzleştiriyoruz.

Üzerlerine birer adet fındık yerleştiriyoruz.

Şekerparelerimizi 180 derece ısıttığımız fırına yerleştiriyoruz ve yaklaşık 30 dakika pişiriyoruz.

Hazır olmalarına 10 dakika kala şerbetimizi hazırlıyoruz.

Şekerimizi ve suyumuzu tencereye ekliyoruz.

Şerbetimiz kaynayınca çeyrek limonumuzu da ilave ederek altını kısıyoruz.

1-2 dakika daha böyle pişiriyoruz.

Şerbetimiz pişince altını kapatıyoruz.

Sıcak şerbeti sıcak şekerpareye ekliyoruz.

İyice ıslanana ve şerbeti içine çekene kadar 10 15 dakika dinlendiriyoruz.

Şekerparemiz servis için hazır.



