



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ŞEKERPARE

500 ml su (şerbet)  
500 g toz şeker (şerbet)  
1/4 adet limon suyu (şerbet)  
240 g un  
20 g irmik  
20 g kabartma tozu  
10 g toz hindistancevizi  
1 g tuz  
1/4 adet portakal kabuğu rendesi  
140 g Pınar Tereyağı  
5 ml zeytinyağı  
75 g pudra şekeri  
1 adet yumurta

Şerbeti için; su ve toz şekeri bir tencereye alarak kaynatın. Kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyin. Kısık ateşte yoğunlaşana kadar ocakta tutup kenarı alın ve soğutun.  
Un, irmik, kabartma tozu, toz Hindistan cevizi ve tuzu bir karıştırma kabında harmanlayın.  
Portakal kabuğu rendesini ekleyin ve karışımın ortasını havuz şeklinde açın.  
Tereyağı, zeytinyağı, pudra şekeri ve yumurtayı birbirine elinizle yedinir.  
Bütün malzemeyi birbirine ekleyerek karıştırın ve pürüzsüz bir kıvam alana kadar yoğurmaya başlayın.  
Hamuru istenilen büyüklük ve şekilde yuvarlayın.  
Yuvarladığınız hamurları fırın tepsinine dizin ve ortalarına hafif bastırarak fındık, fıstık veya badem yerleştirin.  
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kadar pişirin.  
Fırından çıkar çıkmaz, soğuk şerbeti üzerlerine gezdirin.  
Soğuduktan sonra fazla şurubu süzerek servis edin.  
Servis önerisi: Tatlınızın üzerine toz Antep fıstığı veya toz Hindistan cevizi serpererek servis edebilirsiniz.  
İlave lezzet katmak için üzerine Pınar Sütkrem koyarak servis etmenizi öneririz.

