



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

125 gram tereyağı
1 adet yumurta
2 su bardağı un
3 yemek kaşığı irmik
1 çay bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Şerbeti için:
3,5 su bardağı su
3,5 su bardağı şeker
Birkaç damla limon suyu

Geniş bir kaseye pudra şekeri ve tereyağını alıp karıştırın.

Ardından yumurtayı da ekleyip karıştırmaya devam edin.

Daha sonra vanilya, irmik, kabartma tozu ve unu ekleyip kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.

Hamurunuz hazır olunca ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayın ve fırın kağıdı serilmiş tepsiye dizin.

Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika kadar pişirin.

Diğer taraftan da tatlınızın şerbeti için şeker ve suyu bir tencerede kaynatın.

Ocaktan almaya yakın birkaç damla limon suyu ilave edin ve birkaç dakika daha pişirin.

Ardından şerbeti ocaktan alıp, ılınması için kenara koyun.

Tatlılarınız da fırından çıkınca birkaç dakika bekletin ve üzeri ılık şerbeti gezdirin.

