



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

MALZEMELER

2 yumurta (1 sarısı üzerine sürmek için ayrılır),

1 çay bardağı irmik,

1 paket eritilmiş tereyağı,

1 çay bardağı sıvı yağ,

1 çay bardağı toz şeker,

1 paket kabartma tozu,

1 paket vanilya,

aldığı kadar un,

fındık

Şerbet malzemeler

2 su bardağı toz şeker,

2 su bardağı su,

1/2 limon suyu

Yağ eritilir, toz şeker, yumurta, irmik ile karıştırılır. En son un, kabartma tozu, vanilya eklenir ve yumuşak bir hamur elde edilir. Hamurda ceviz gibi yuvarlaklar yapılır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzerlerine fındık bastırılır, yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında pişirilir. Kızarıncı firmdan alınır ve ılık şerbet şekerpareye iyice yedirilir.

[ML® Yenigün Tatlısı için tıklayın](#)