



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

<https://www.droetker.com.tr>

Şurup:

3 su bardağı toz şeker

4 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Revani

1 yumurta

250 g yumuşak margarin

1,5 - 2 su bardağı un

Üzeri için:

50 g badem-bütün

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başladığında limon suyunu ilave edin. 5 dakika kaynatıp ocaktan alın ve soğutun.

Hamur için yumurta, margarin ve revani karışımını karıştırın. Unu azar azar ilave ederek yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayın ve fırın tepsisine sıralayın. Ortalarına sivri kısmı aşağıya gelecek şekilde birer badem batırın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkartıp 5 dakika soğutun ve üzerine soğuk şurubu dökün. Bekletme sırasında bir kaşık yardımı ile tepsiden 2-3 kez şurup alıp şekerparelerin üzerine gezdirin.

Soğutup servis yapın.

