



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:

3 - 3,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

200 g yumuşak margarin

2 yumurta

Üzeri için:

25 adet badem-bütün

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta teşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyin ve 10 dakika daha kaynatın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

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

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kabın içine eleyin. Üzerine pudra şekeri ve şekerli vanilini ekleyip kaşık ile karıştırın. Margarin ve yumurtayı ilave edip yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayın ve fırın tepsisine sıralayın. Ortalarına bademleri yatay olarak hafifçe bastırarak batırın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkartıp 3 dakika soğutun ve üzerine soğuk şurubu dökün. Soğutup servis yapın.

