



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

125 gram oda ısısında margarin
Yarım su bardağı pudra şekeri
3 çorba kaşığı silme irmik
1 adet yumurta
2,5 su bardağı un
1 paket vanilya
1 çay kaşığı silme kabartma tozu
1 çay bardağı fındık
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
3 su bardağı su
4-5 damla limon suyu

Karıştırma kabına yağı, pudra şekerini koyup karıştırıyoruz.

Yumurtayı ilave edip tekrar karıştırıyoruz.

İrmiği, kabartma tozunu, vanilyayı ve unu azar azar ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında hamur elde ediyoruz.

Hamurdan cevizden biraz büyük parçalar kopartıp elimizle yuvarlıyoruz.

Üzerini çok hafif düzleyip ortalarına birer bütün fındık içi yerleştiriyoruz.

Yağlanmış fırın tepsisine diziyoruz.

180 derece önceden ısıtılmış fırında üzeri altın sarısı rengini alana kadar yaklaşık 30 dakika pişiriyoruz.

Şerbet için derin tencereye suyu ve şekeri koyup yaklaşık 10-15 dakika arası pişiriyoruz.

İndirmeye yakın limon suyunu ekliyoruz 2-3 dakika daha pişiriyoruz.

Pişen şerbeti ılınmaya bırakıyoruz.

Pişen şekerpareleri fırından alıp 2 dakika kadar bekletip ılık şerbeti üzerine kepçe yardımı ile gezdiriyoruz.

