



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

ŞEKERPARE

Hamuru İçin;
250 gram tereyağı
2 çay bardağı irmik
2 adet yumurta (birinin sarısı üzerine sürülecek)
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
Yarım çay kaşığı karbonat
1,5 çay bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
3,5 su bardağı un
Şerbeti İçin;
4 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su (800 ml)
Birkaç damla limon suyu

Şekerparenin şerbeti için uygun bir tencereye toz şekeri alalım. Üzerine suyu ilave ederek şöyle bir karıştıralım. Kaynamaya başladıktan sonra ocağı orta ateşe alarak 6-7 dakika boyunca kaynatalım. Ardından birkaç damla limon suyunu ekleyip bu şekilde de 2 dakika kaynattıktan sonra şerbeti ocaktan alalım. Hamur için oda sıcaklığında tereyağı, birinin sarısını üzeri için ayırdığımız yumurta, irmik, pudra şekeri, vanilya, karbonat, kabartma tozu ve unun bir kısmını ilave ederek yoğurmaya başlayalım. Hamur ele yapışmayan bir kıvam alıncaya kadar un eklemeye devam edelim. Şekillendirmek için hamurdan bir parça koparıp önce elimizle yuvarlayalım. Ardından üzerine hafifçe bastırdıktan sonra uç kısımlarını sivrileştirelim. Hazırladığımız şekerpareleri fırın tepsisine aralıklı olarak dizelim. Ardından üzerlerine hamuru hazırlarken ayırdığımız yumurta sarısını bir fırça yardımıyla sürelim. Fırına vermeden önce çatalın arka kısmıyla tatlıların üzerini çizerek son şeklini verelim. Şekerparelerimizi önceden ısıttığımız 180 derece fırında üzerleri güzelce kızarıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirelim. Sürenin sonunda fırından aldığımız sıcak şekerpareleri bir borcamla aktaralım. Üzerlerine soğuyan şerbeti gezdirelim. Tatlılarımızı bu şekilde birkaç saat dinlenmeye bırakalım. Şerbetini güzelce çeken şekerpareleri dilediğiniz gibi süsledikten sonra servis edebilirsiniz.



