



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

1 ay bardağı sıvıyağ
5 kahve fincanı margarin
2 yumurta
1 paket kabartma tozu
3 su bardađı un
Ceviz içi
Şerbet için:
2.5 su bardağı tozşeker
3.5 su bardađı su
1 orba kaşığı limon suyu

Çukur bir kaptan un, sıvıyağ, margarin, kabartma tozu ve 1 yumurtayı karıştırıp iyice yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığına gelince hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlak şekil verin.

Hazırladığınız hamurları yağlanmış fırın tepsisine dizip üzerlerine elinizle hafifçe bastırın. Kalan 1 yumurtanın sarısını üzerlerine sürüp ortalarına bir parça cevizi bastırarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.

Ayrı bir kaptan tozşeker ve suyu şerbet kıvamına gelene kadar kaynatın. Limon suyunu ilave edip ateşten alın ve soğumaya bırakın. Tepsiyi fırından çıkarıp şekerpareler sıcakken üzerine soğuk şerbeti dökün.

[ML© Mazruf Tatlısı için tıklayın](#)

