



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

Hamuru için:

4 su bardağı un
2 adet yumurta
2 çay bardağı toz şeker
2 çay bardağı zeytinyağı
1 paket kabartma tozu

Şerbeti için:

3 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su
3 damla limonun suyu

Öncelikli olarak hamuru için verilen malzemelerle kıvamlı bir hamur elde etmemiz gerekiyor.

Bu hamurun kulak memesi dediğimiz kıvamda olması gerekli.

Hamurdan bezeler koparıp şeklini veriyoruz.

Yağlanmış tepsiye dizip önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafif kızarıncaya kadar pişiriyoruz.

Şerbeti de verilen ölçülerde hazırlayıp hafif soğumuş şekerparelerin üzerine döküyoruz.

Şerbetin sıcak olmaması şekerparenin hamurlaşmaması için önemli.

Şerbete aman dikkat diyelim.

