



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamur İçin:

250 gram tereyağı veya margarin

1 su bardağı sıvı yağ

2 yumurta (birinin sarısı üzeri için ayrılacak)

Yarım su bardağı yoğurt

1 paket kabartma tozu

Yarım paket vanilin (isteğe bağlı)

Aldığı kadar un (yaklaşık 4-5 su bardağı)

İç Harcı İçin:

2 su bardağı dövülmüş ceviz içi

şerbet İçin:

3 su bardağı su

3 su bardağı şeker

Birkaç damla limon suyu

Oda sıcaklığında yumuşamış tereyağını veya margarinini bir kaba alın.

zerine sıvı yağı ekleyip karıştırın.

İçine yumurtaları, yoğurdu, vanilini (varsa) ve kabartma tozunu ekleyin.

Azar azar un ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurun.

Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.

Hamurları yağlı kağıt serili tepsiye aralıklı olarak dizin.

Her hamur topunun ortasına bastırarak çukur oluşturun.

İçine dövülmüş ceviz içinden koyun.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirin. (Yaklaşık 20-25 dakika)

şeker ve suyu karıştırarak kaynamaya bırakın.

Kaynadıktan sonra birkaç damla limon suyu sıkarak şerbeti ocaktan alın.

Fırından çıkan sıcak şekerparelerin üzerine sıcak şerbeti dkn.

şerbetin hamura iyice çekmesi için biraz bekleyin.

şekerpareler soğuduktan sonra üzerlerine yumurta sarısı sürüp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar bekleyin.

Soğuyan şekerpareleri servis tabağına alabilir ve afiyetle tüketebilirsiniz.

Not: şekerpare tarifi, kişisel tercihlere göre değişiklik gösterebilir. Tarife vanilin, limon suyu gibi malzemeler ekleyebilir veya i harca farklı malzemeler kullanabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:176858 • adı:Şekerpare • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 23:11