



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKERPARE

2 su bardağı un  
1 çay bardağı irmik  
Yarım su bardağı pudra şekeri  
1 su bardağı tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
1 paket vanilya  
Yarım paket kabartma tozu  
Şerbeti İçin:  
3 su bardağı şeker  
3 su bardağı su  
Yarım limonun suyu  
Üzeri İçin:  
Fındık içi veya badem içi (isteğe bağlı)

Öncelikle şerbeti hazırlamak için şeker ve suyu tencereye alın. Kaynamaya başladıktan sonra limon suyunu ekleyin ve 10-15 dakika kadar kısık ateşte kaynatın. Ardından ocaktan alıp soğumaya bırakın. Un, irmik, pudra şekeri, vanilya ve kabartma tozunu geniş bir kaseye alın. Üzerine oda sıcaklığında yumuşamış tereyağı veya margarin ekleyin. Elinizle iyice yoğurun. Hamur yoğrulduktan sonra ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın ve hafifçe bastırarak şekil verin. Şekil verdiğiniz hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri hafifçe kızarana kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra hemen ılık şerbeti üzerlerine dökün. Şerbetini çektikten sonra üzerine isteğe bağlı olarak fındık içi veya badem içi koyarak servis yapabilirsiniz.

