



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

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

3 su bardağı un
1 çay bardağı irmik
200 gram tereyağı
2 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
4 su bardağı su
1 dilim limon
Süslemek için:
Fındık

Şerbeti için; bir tencereye su ve şekeri alıp, 10 dakika kadar kaynatıp limon suyunu ekleyin ve 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Hamuru için; yoğurma kabına yumurtaları, oda sıcaklığında yumuşamış tereyağını, sıvı yağı, irmiği ve pudra şekerini alıp karıştırın. Azar azar unu ilave edip, kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyip kulak memesi kıvamında bir hamur yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve oval şekli verin. Oval şekli vermek için, ceviz büyüklüğünde kopardığınız hamuru elinizle yuvarlayın ve üzerine hafif bastırıp, yassılaştırın. fırın tepsisine aralıklarla dizin. Üzerine ayrılan yumurta sarısını sürün ve çatalla boydan boya çizikler atın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında, üzeri kızarana kadar yaklaşık 25 dakika pişirin. Pişen şekerpareleri, tepside almadan sıcakken üzerine ılık şerbeti dökün. Tepsinin üzerini başka bir tepsiyle kapatıp, birkaç saat dinlenmesini bekleyin. Üzerini toz fındık, ceviz veya hindistanceviziyle süsleyip servis edebilirsiniz.

