



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKERPALE

Şerbeti için:

3 su bardağı su

3 su bardağı şeker

1 dilim limon

Hamuru için:

2 su bardağı un

1 çay bardağı irmik

1 çay bardağı pudra şekeri

125 gram tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)

1 yumurta

1 çay kaşığı kabartma tozu

Ceviz içi veya fındık (üzeri için, isteğe bağlı)

Öncelikle şerbeti hazırlayın. Bunun için suyu ve şekeri bir tencereye alın. Karıştırarak şekeri eritin. Kaynamaya başladıktan sonra limon dilimini ekleyin ve 10-15 dakika kadar kısık ateşte kaynatın. Şerbeti soğumaya bırakın. Hamuru için, geniş bir karıştırma kabında un, irmik ve kabartma tozunu karıştırın. Ardından ortasını havuz gibi açın.

Oda sıcaklığındaki tereyağını ve pudra şekerini bu havuza alın. Yumurtayı da kırıp ekleyin.

Yumuşak bir hamur elde edene kadar malzemeleri yoğurun. Hamurunuz çok sertse biraz daha tereyağı veya süt ekleyebilirsiniz.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Aralarında biraz boşluk bırakın çünkü şekerpareler pişerken biraz büyüyecekler.

Üzerlerine isteğe bağlı olarak birer ceviz içi veya fındık yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında şekerparelerin üzeri hafifçe kızarıncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

Fırından çıkan sıcak şekerparelerin üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Şerbeti çekmeleri için biraz dinlendirin.

Şekerparelerin üzerine ceviz veya fındık serpiştirerek servis yapabilirsiniz.