



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPALE

Yarım paket yumuşak margarin
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay bardağı irmik
3 yemek kaşığı yoğurt
Yarım paket kabartma tozu
1 yumurta
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Şerbet için su ve şeker ateşe konur, biraz kaynayınca limon suyu eklenir, biraz daha kaynatarak ateşten alınır, soğumaya bırakılır.

Bir yoğurma kabına yumuşak margarin, sıvı yağ, irmik, yoğurt, kabartma tozu ve yumurta eklenerek biraz karıştırılır.

Üzerine orta sertlikte bir hamur olana kadar yoğrulur.

Hamur 20 bezeye ayrılır. Her beze tezgah üzerinde yuvarlayır, uçları sivriltilerek mekik şekline getirilir.

Şekerpareler kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir.

Üzerlerine yumurta sarısı sürülür.

Tepsi 170 derece fırına verilir, şekerpareler kızarana kadar pişirilir.

Fırından çıkan sıcak şekerparelerin üzerine hazırlanan soğuk şerbet gezdirilir.

Şerbetini çektikten sonra servis edilir.

