



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ŞEKERPARE

1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
Yarım su bardağı tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında yumuşamış)
2 su bardağı irmik
1 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Yarım su bardağı hindistancevizi (isteğe bağlı)
Birkaç damla vanilya özü veya bir paket vanilya şekeri
Şerbeti İçin:

2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
Birkaç damla limon suyu

Öncelikle şerbeti hazırlamak için su ve şekeri tencerede kaynatın. Şeker eriyince limon suyunu ekleyin ve kısık ateşte yaklaşık 10-15 dakika kaynatıp şurup kıvamına getirin. Ardından ocaktan alıp soğumaya bırakın. Şekerpare hamuru için, yumuşamış tereyağını geniş bir kaseye alın. Üzerine toz şekeri ekleyip iyice karıştırın. Ardından irmiği, unu, kabartma tozunu ve isteğe bağlı olarak vanilyayı ekleyin ve yoğurun. Hamur kıvam alınca üzerini streç filmle örtüp 15-20 dakika dinlendirin. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayarak hafifçe bastırın ve şekil verin. Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri hafifçe kızarana kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra sıcakken soğuk şerbeti üzerlerine dökün. Şerbeti çeken şekerpareleri isteğe bağlı olarak hindistancevizi veya iri çekilmiş ceviz içiyle süsleyip servis yapabilirsiniz.
