



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

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

Hamuru İçin:

250 gram tereyağı (oda sıcaklığında)

1 su bardağı pudra şekeri

2 adet yumurta (1 tanesinin sarısı üzerine sürülecek)

1 çay bardağı irmik

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilin

3,5 su bardağı un (kontrollü ekleyin, gerekirse artırabilirsiniz)

Şerbeti İçin:

3 su bardağı su

3 su bardağı toz şeker

1 dilim limon

Üzeri İçin:

Bütün fındık veya badem (isteğe bağlı)

Şerbet için su ve toz şekeri bir tencereye alın ve karıştırarak kaynamaya bırakın.

Kaynamaya başladıktan sonra içine limon dilimini ekleyin ve kısık ateşte 10 dakika daha kaynatın.

Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Tereyağı ve pudra şekerini derin bir kaba alın ve mikserle krema kıvamına gelene kadar çırpın.

Yumurtaları ekleyin (1 tanesinin sarısını ayırın) ve çırpmaya devam edin.

İrmik, vanilin ve kabartma tozunu ekleyin ve karıştırın.

Unu azar azar ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve hafifçe yassılaştırarak yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.

Ayırdığınız yumurta sarısını hamurların üzerine sürün ve isteğe bağlı olarak üzerlerine birer tane fındık veya badem yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzerleri kızarana kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

Fırından çıkardığınız sıcak şekerparelerin üzerine, soğumuş şerbeti kepçe ile dökün.

Şekerparelerin şerbeti iyice çekmesi için en az 2-3 saat dinlendirin.



