



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKERPARE

Hamur için:

125 gram tereyağı (oda sıcaklığında)

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı pudra şekeri

1 çay bardağı irmik

2 yemek kaşığı Hindistan cevizi

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

2,5 - 3 su bardağı un

1 adet yumurta (sarısu üzerine sürmek için ayrılacak)

Şerbet için:

3 su bardağı su

2,5 su bardağı toz şeker

3-4 damla limon suyu

Öncelikle şerbeti hazırlayın. Su ve toz şekeri bir tencereye alın ve karıştırarak kaynatın.

Kaynadıktan sonra altını kısın ve 10 dakika kadar daha kaynatmaya devam edin.

Limon suyunu ekleyin ve birkaç dakika daha kaynatıldıktan sonra ocağın altını kapatın. Şerbeti soğumaya bırakın.

Oda sıcaklığındaki tereyağını yoğurma kabına alın. Üzerine sıvı yağ, pudra şekeri, irmik, Hindistan cevizi, vanilya ve kabartma tozunu ekleyin.

Karışıma azar azar unu ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve hafifçe bastırarak şekil verin.

Şekerparelerin ortasına isterseniz bir fındık veya badem batırabilirsiniz.

Üzerlerine ayırdığınız yumurta sarısını sürün.

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

Fırından çıkan sıcak şekerparelerin üzerine soğumuş olan şerbeti dökün.

Tatlılar şerbeti iyice çekene kadar dinlenmeye bırakın.

Şekerpareler şerbeti tamamen çekip soğuduğunda, tatlınızı servis edebilirsiniz.

