



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKERPARE

Şurup için:

3 su bardağı toz şeker

3.5 su bardağı su

Yarım limon suyu

Hamur için:

5 kahve fincanı un

10 çorba kaşığı pudra şekeri

2.5 kahve fincanı margarin

1 yumurta

Yarım su bardağı toz badem

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Yarım limon kabuğu veya portakal kabuğu rendesi

1 su bardağı ceviz içi, şam fıstığı veya badem

Derin bir kapta un, pudra şekeri, margarin, yumurta, toz badem, kabartma tozu, limon kabuğu rendesi veya portakal kabuğu rendesini karıştırıp yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp şekillendirin ve yağlanmış tepsiye dizin. Şekerparelerin üzerini istediğinize göre ceviz içi, fındık veya badem ile süsleyin.

Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 30 dakika kadar pişirin. Tozşeker ve suyu bir tencerede kaynatıp şurubu hazırlayın. Limon suyunu ilave edip ateşten alın.

Sıcak şurubu sıcak şekerparelerin üzerine döküp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra servis tabağına alın ve servis yapın.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 24.02.2025