



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKERPARE

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

Hamur için:

- 125 gr tereyağı (oda sıcaklığında)
  - 1 çay bardağı sıvı yağ
  - 2 yemek kaşığı irmik
  - 2 yemek kaşığı pudra şekeri
  - 1 yumurta (beyazı hamura, sarısı üzerine sürülecek)
  - 1 paket vanilin
  - 1 çay kaşığı kabartma tozu
  - 2-2,5 su bardağı un
- Şerbet için:
- 3 su bardağı su
  - 3 su bardağı toz şeker
  - Birkaç damla limon suyu

Tencereye suyu ve şekeri koyup kaynatın.

Kaynadıktan sonra kısık ateşte 10 dakika daha pişirin.

Limon suyunu ekleyip 1-2 dakika sonra ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Tereyağını, sıvı yağı, yumurta beyazını, irmiği, pudra şekerini, vanilini ve kabartma tozunu bir kaba alın.

Azar azar unu ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.

Yağlı kağıt serili tepsiye dizin ve üzerlerine yumurta sarısı sürün.

Bir çatal yardımıyla üzerlerine çizikler atarak şekil verin.

