



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERPALE

Hamuru için:

4 su bardağı un

5 tepeleme yemek kaşığı irmik

200 gram oda sıcaklığında bekletilmiş tereyağı

2 adet yumurta (1 yumurtanın sarısı üzerine sürülmek üzere ayrılacak)

1 su bardağı pudra şekeri

1 paket kabartma tozu

1 paket şekerli vanilin

Şerbeti için:

3,5 su bardağı toz şeker

3,5 su bardağı su

3-4 damla limon suyu

Üzeri için:

Hamurun malzemelerinden ayrılmış 1 adet yumurta sarısı

Şekerpare tatlısını yapmaya önce şerbetinden başlayın.

Her şerbetli tatlıda olduğu gibi burada da kurabiye sıcak, şerbet soğuk olmalıdır.

Bu sebeple şerbetiniz mutlaka oda sıcaklığında soğutulmalıdır.

Eğer şerbetiniz sıcak kalırsa şekerpareler şerbeti çekip yumuşar. Ağızda dağılan o yapıyı elde edemezsiniz.

Şekerpare şerbeti için uygun bir tencerenin içerisine toz şekeri ve suyu aktarın.

Karıştırdıktan sonra ocağa alın. Şeker tamamen eriyene kadar orta ateşte karıştırın.

Şeker tamamen eriyince limon suyunu ilave edin.

Ocağın altını kısın ve karıştırmaya devam edin.

Limon eklenmiş karışım kaynadıktan sonra da ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Şerbetin kıvam alması için uzun süre kaynamaması önemli.

Şerbet hazır olup da soğumaya bırakıldıktan sonra şekerpare hamurunu yapmaya başlayabilirsiniz.

Şekerpare hamuru için oda sıcaklığında beklemiş tereyağı, bir tanesinin sarısı ayrılmış olmak üzere 2 yumurta, pudra şekeri ve vanilini bir kaba alıp karıştırın.

Karışım homojen bir hal aldığı anda önce irmiği ekleyin. İrmigi de bir güzel karıştırın.

İrmik de karışıma iyice yedirildikten sonra elenmiş unu ve kabartma tozunu ekleyin.

Ele yapışmayan, kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar şekerpare hamurunu yoğurun.

Hamur, ele yapışmayan bir kıvama geldiğinde hazırladığınız hamurdan ceviz parçası kadar parçalar koparın.

Yağlanmış tepsiye veya borcama dizin.

Burada hamura hangi şekli vereceğiniz sizin damak ve göz zevkinize kalmış.

Arzu ederseniz pastane usulü şekerpare için hamuru oval olarak şekillendirebilirsiniz veya klasik olarak top top şekil verip üzerini düzleştirebilirsiniz.

Hamurunuza şekil verme işlemi bittikten sonra ayırdığınız yumurta sarısını şekerparelerinizin üzerlerine fırça yardımıyla sürün. Burada pastane usulü bir şekerpare elde etmek isterseniz yumurta sarısını sürdükten sonra çatalla şekil de verebilirsiniz.

Önceden ısıtılmış fırında 180 derece alt üst ayar açık olmak üzere fansız olarak şekerparelerinizi 20 dakika kadar pişirin. Fırın ayarınıza göre bu süre değişebilir, şekerparelerin üstünün kızarması burada sizin için bir ölçü olabilir.

Pişen şekerparelerinizi fırında bekletmeden alın. Eğer pişirmek için tepsi kullandıysanız dikkatli bir biçimde şekerparelerinizi uygun bir kaba veya borcama alın. Şekerparelerinizin şerbeti çekebilmesi için kabınızın hafif derin olması gerekmektedir.

Fırından çıkarttığınız şekerparelerinizi oda sıcaklığında 5 dakika kadar dinlendirin. Soğumuş şerbetinizi, sıcak şekerparelerin üzerinde azar azar gezdirin. Bu sayede şekerparelerinizin dağılmamasını sağlarsınız.

Şerbeti döktükten sonra şekerparelerin şerbeti iyice çekmesi için 2 saat kadar bekleyin.

Şekerpareler şerbeti iyice çekip dinlendikten sonra servise hazırdırlar. Üzerini dilediğiniz gibi süsleyip servis edebilirsiniz.

