



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPALE

4 su bardağı un
150 gr pudraşeker
2 yumurta
125 gr margarin
125 gr tereyağı
1 su bardağı irmik
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
50 gr fındık içi
Şerbeti İçin;
3 su bardağı tozşeker
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Margarin ve tereyağını oda ısısında yumuşatın. Un, pudraşeker, 2 yumurta, irmik, kabartma tozu, margarin ve tereyağını karıştırıp yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve fırın tepsisine aralıklı şekilde dizin. Ortalarına birer fındık batırın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 25 dakika pişirin. Şeker, su ve limon suyunu bir tencereye alıp kaynatın. Koyulaşınca tencereyi ocağın altından alıp soğutun. Şurubu sıcak şekerparenin üzerine dökün. Bekletip servis yapın.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 03.10.2024