



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

1 paket tereyağı (oda ısısında yumuşamış)
2 adet yumurta
1 çay bardağı irmik
1 çay bardağı pudra şekeri
3 çorba kaşığı yoğurt
1 paket vanilya
1 limon kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
35-40 adet fındık
Şerbet için:
2,5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
Yarım limon suyu

Önce şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. 1 yumurtanın sarısı ayrılır. Kalan malzeme pürüzsüz olana dek yoğrulur. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Birer adet fındık saplanır. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbet gezdirilir.

[ML® Kolay Havuç Dilimi için tıklayın](#)