



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

3 yumurta
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı şeker
1 çay kaşığı vanilya
250 gr. margarin
5,5 su bardağı un
Şurubu için:
4,5 su bardağı şeker
4 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu Yumurtayı şekerle birlikte çarparak koyu krem haline getiriniz. Yumuşak margarini ilave edip çarpmaya devam ediniz. 4-5 dakika daha köpürtüp un, vanilya ve kabartma tozunu katınız. Yoğurup ceviz büyüklüğünde parçalar alınız. Avuç içinde yuvarlayıp üstten bastırarak 1 cm. kalınlığında yassılatınız. Birer parmak ara ile yağlanmış tepsiye dizip üzerlerine birerîadem koyunuz (fındık, fıstıkta olabilir.) Orta hararetili fırında açık pembe renkte pişiriniz. Şekere 4 su bardağı su koyup eriyinceye kadar karıştırınız. Limon suyu ilave edip 8-10 dakika kaynatınız. Sıcak olarak soğuyan tatlılarn üzerine dökünüz.

[ML@ Sütli Nuriye \(görsel\)](#)

