



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPALE

TURTA CAFE & BISTRO Kavaklıdere/ANKARA

2 su bardağı un
5 yemek kaşığı tereyağı
2 adet yumurta
3 yemek kaşığı pudra şekeri
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı irmik
Üzerleri için bir miktar fındık
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
1/2 limon suyu

Çukur bir kapta un, yağ, yumurta, pudra şekeri, kabartma tozu ve irmik karıştırılarak hamur elde edilir. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak avuç içinde yuvarlanır. Yuvarlanan parçalar hafifçe ıslatılmış fırın tepsisine dizilir. Üzerlerine fındık konur ve hafifçe içe doğru bastırılır. 180 dereceye ayarlanmış fırında 25-30 dakika pişirilir. Pişerken şerbeti hazırlanır. Şerbeti yapmak için şeker ve su bir tencereye konarak kaynatılır. Kaynadıktan sonra limon suyu ilave edilir ve bir süre daha kaynatılır. Pişen şekerpareler fırından alınıp sıcak olarak üzerine şerbeti dökülür. Soğuduktan sonra servis yapılır.

[ML® Balbaba için tıklayın](#)

[ML® Balbaba \(görsel\)](#)