



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERPAZE

400 gr. un
1 paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
2 adet yumurta
100 gr fındık tozu veya irmik
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Şerbeti İçin;
1 kg. toz şeker
1 litre su
yarım limon suyu.

Şerbet malzemesi beraberce kaynatılarak özlesince soğutulur. Diğer bütün malzemeler bir arada yoğrulur, hamur 15 dakika dinlendirilir. Tepsinin içi yağlanır, arzu edilen şekilde yuvarlak ya da oval olarak şeker pareler uygun aralıklarla tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı da sürebilirsiniz ya da fıstıkla garnitürleyip 15 dakika dinlendirilir ve 160 derece fırında pişirilir. Sıcakken şerbeti hemen dökülür, daha sonra üzeri başka bir tepsiyle örtülür, şerbeti çekince servise sunulur.

[ML® Akşehir Tatlısı için tıklayın](#)

[ML® Kolay Havuç Dilimi \(görsel\)](#)



Fotoğraf "buzlu çay" tarafından gönderildi. 18.06.2018