



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERPARE

Malzeme

- 500 g un (4 su bardağı)
- 250 g Sana yağ (1 paket)
- 3/4 su bardağı pudra şekeri
- 1 paket vanilya
- 1/2 limon kabuğu rendesi
- 3 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- Süsleme İçin:
- 1 kahve fincanı badem veya fındık
- Şurubu İçin:
- 3 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su
- 1/4 limon suyu

Hazırlanışı

Cam bir kaptaki oda ısısındaki Sana yağı ve pudra şekerini, yağ beyazlayıncaya kadar elinizle karıştırın. Yumurtaları birer birer kırarak yağlı karışıma yedirirken elinizde karıştırmaya devam edin.

Un, vanilya, limon kabuğu rendesi, kabartma tozunu da ekleyip, yoğurarak hamur yapın. Hazırladığınız hamuru buzdolabında yarım saat dinlendirin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, avucunuzun içinde yuvarladıktan sonra üstüne hafifçe bastırıp yağlanmış tepsiye dizin. Ortalarına birer badem veya fındık batırın. Orta ısı fırında (180 derece) hafifçe pembeleşinceye kadar pişirin.

Bu arada ölçülü şeker ve suyu kaynatıp kıvamlı bir şurup yapın. Limon suyunu sıkıp ateşten alın. Fırından çıkardığınız şekerpareleri 10 dakika kadar soğutup üzerine sıcak şerbeti dökün. Soğuduktan sonra servis yapın.

[ML® Şekerpare için tıklayın](#)



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 24.03.2021