



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERPARE

Malzemeler: (4 kişilik)

2 bardak Sütüş süt

1/2 bardak pudra şekeri

3  orba kaşığı margarin

1 adet yumurta

1/4 tatlı kaşığı karbonat

2 bardak un

15 adet badem

1,5 bardak toz şeker

1 tatlı kaşığı limon suyu

Yapılışı

Bir tencereye toz şeker, bir buçuk bardak su ve limon suyu koyarak kaynatın ve orta koyulukta şurup yapın ve soğumaya bırakın. Diğer taraftan başka bir tencereye, yumurta ile pudra şekerini koyarak telle iyice karıştırın. Sonra erimiş fakat soğuk haldeki margarin de ilave ederek telle beş dakika daha karıştırın. Sonra bu karışıma tuz ile azar azar olmak üzere un ve karbonat da ilave edin ve bunları yoğurarak hamur haline getirin. Sonra elde edilen bu hamurdan, ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak iki avuç içinde yuvarlayın üstlerini hafifçe bastırarak az yassılttıktan sonra, içi hafif yağlanmış bir fırın tepsisine bir parmak ara ile sıralayın, sonrada bu yassı hamurların ortasına parmak ile bastırarak ortalarına kabukları soyulmuş bademlerden birer tane oturtun. Tepsiye sıralanmış bu hamurları orta ısıdaki fırına koyarak, hamurların üstleri hafif pembeleşinceye kadar 40 dakika pişirin, sonrada hamurları tepside alarak hemen hazırladığımız soğuk şuruba atın ve bir saat sonra şekerpareleri tabağa alıp servis yapın.

[ML® şekerpare için tıklayın](#)