



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERPARE

Malzemeler

300 gram un (6 kahve fincanı)

100 gram pudra şekeri (2 k. F.)

120 gram yağ (2 kah. fincanı)

1 adet yumurta

½ kahve kaşığı karbonat

1 kahve kaşığı tuz

15 adet iç badem (üstüne)

Şurubu:

375 gram toz şekeri (1.1/2 bardak)

300 gram su (1.1/4 bardak)

1 kahve kaşığı limon suyu

Bir tencereye 1.1/2 bardak toz şekeri, 1.1/4 bardak su ile 1 kahve kaşığı limon suyu koyarak bunları beş dakika kadar kaynatılır.

Diğer taraftan başka bir tencereye 1 adet yumurta ile elenmiş 2 kahve fincanı da pudra şekeri koyarak telle iyice karıştırılır. şekerli yumurtaya, erimiş fakat soğuk bir halde 2 kahve fincanı da yağ ilave ettikten sonra bunları telle beş dakika dövülür, 1 kahve kaşığı tuz ile azar azar olmak üzere 6 kahve fincanı da un ilave edilir ve bir taraftan da iyice yoğurarak bunlar hamur yapılır.

Sonra elde edilen bu hamurdan irice ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, iki avuç içinde yuvarlamalı, sonra üstlerini hafifçe bastırarak yassılttıktan sonra fırın tepsisine birer parmak ara ile sıralamalı, ve üzerlerine birer badem oturtmalıdır.

Sonra tepsiyi sıralamış ve üstleri bademlenmiş bu hamurlar orta hararettteki fırına sürerek hamurların üstleri hafifçe pembeleşinceye kadar 35-40 dakika pişirilir. sonra da pişmiş hamurları tepside alarak, derhal hazırlamış olduğumuz soğuk şuruba atılır ve bir saat sonra şekerpareleri tabağa alarak servis yapılır.