



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

2 bardak süt
2 kahve fincanı yağ
2 kahve fincanı pudra şekeri
1 tane yumurta
1/2 kahve kaşığı karbonat
1 kahve kaşığı tuz
15 tane iç badem (zerine)
1,5 bardak su
şurubu için:
1,5 bardak toz şeker
1 tatlı kaşığı limon

Bir tencereye ölçülere göre su, toz şeker ve limon suyu konularak karıştırmak suretiyle 5 dakika kaynatılır ve orta koyulukta bir şurup haline gelince ateşten indirilip soğumaya bırakılır. Başka bir tencere alınarak içersine yine ölçülere göre yumurta, pudra şekeri konularak telle iyice karıştırılır ve birbiriyle halledilir. Bu şekerli yumurtaya erimiş soğuk tereyağı katılır ve yine telle 5 dakika karıştırılır, tus ile azar azar un ilve edilerek iyice yoğrulur ve hamur haline getirilir. Bu hamurdan ceviz kadar parçalar koparılarak avuç içinde yuvarlanır, üzerlerine bastırılarak yassıtılır. Bir tepsi alınarak içi yağlanır ve hamurlar aralıklı olarak tepsiye dizilir. 15 - 20 tane iç badem kaynatılarak i kabukları çıkarılır ve yassıtılmış olan hamurların ortasına birer badem oturtulur. Tepsi orta ısıdaki fırına sürülür, yarım saat pişirilir ve hamurların üzeri pembeleşince tepsi fırından alınır ve pişmiş olan hamurlar teker teker tepsideen alınarak hazırlanmış olan soğuk şuruba atılır. Bir saat şurupta bırakılan şekerpareler tabaklara konularak servis yapılır.