



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERPARE

Malzemeler:

- 17 yemek kaşığı toz şeker
- 1,5 su bardağı su
- 1 çay bardağı margarin
- 1 yumurta
- 1 tutam Piyale kabartma tozu
- 3 su bardağı Piyale un
- Badem ya da fındık

Hazırlanışı:

17 yemek kaşığı toz şeker (1,5 su bardağı) ve 1,5 su bardağı su ile kaynatın. Biraz koyulaştığında ateşten çekin. 1 çay bardağı margarini hafif ateşte eritin. 1 adet yumurta, 1 tutam Piyale kabartma tozu ve 3 su bardağı un ilavesiyle iyice yoğrun. Ceviz içi kadar parçalara bölüp, avuç içinde yuvarlayın. Hafifçe bastırarak, üzerlerine fındık ya da badem koyun. Bir tepsiyi yağlayıp, şekerpareleri dizin, 170 dereceye ayarladığınız fırında pişirin. Sıcakken üzerine daha önceden hazırladığınız şurubu döküp, üzerini kapatın. Şerbetini çektikten sonra kapağını kaldırılıp servis tabağına koyun.

[ML® Şekerpare için tıklayın](#)