



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

250 gr. margarin
1,5 su bardağı pudra şekeri
2 adet yumurta sarısı
4 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 kahve fincanı yeşil fıstık
Serbeti için:
4 su bardağı su
4 su bardağı tozşeker
1/2 limon suyu

Margarini eritip soğutun. Pudra şekeri, yumurta sarılarını ilave edip krema haline gelinceye kadar karıştırın. Vanilya ve kabartma tozunu ekleyin. Unu ekleyip kulak memesi yumusaklığında bir hamur yapın. Ceviz büyüklüğünde koparıp yuvarlayın. Üzerine hafifçe bastırın. Yağlanmış tepsiye aralıklı dizin. Ortalarına fıstık batırın. 180°C ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Serbet için şeker ve suyu iyice kaynatın. Limon suyunu katin. Fırından çıkan şekerparelerin üzerine sıcak serbeti dökün. Serbetini çekip soğuyunca servis yapın.

[ML® Kesme Tatlı için tıklayın](#)

