



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

MALZEMELER

4 bardak un
16 çorba kaşığı tereyağı
1 bardak+3 çorba kaşığı pudra şekeri
2 adet küçük yumurta
4 çorba kaşığından biraz fazla irmik
250 gr. hindistancevizi
1 tatlı kaşığı kabartma tozu(Baking powder)
1 çorba kaşığı yeşil fıstık
Şurubu için;
2 bardak şeker
2 bardak su
½ limonun suyu

YAPILIŞI

Unu Karıştırma Kabı'na eleyin.Ortasını havuz biçiminde açın.Şekeri havuzun ortasına dökün.Şekerin ortasını da yine havuz biçiminde açın.Tereyağını yumuşatın.Yumuşatılmış tereyağı,yumurta,irmik,hindistancevizi rendesi ve kabartma tozunu,bu sonuncu havuzun ortasına koyun.

Tereyağı,yumurta,irmik,hindistancevizi rendesi ve kabartma tozundan oluşan malzemeyi 2 dakika kadar karıştırın.Bu işlem bitince şeker ve unu da yedirerek malzemenin tümünden kulak memesi sertliğine yakın bir hamur elde edin.Şeker ve unu yedirme işi 3 dakikadan fazla sürmelidir. Hamurdan lira çapında rulolar hazırlayın.Cevizden biraz ufak parçalar halinde kesip yuvarlayın.Üzerlerine birer yeşil fıstık yerleştirin.

Şekerpareleri Borcam'a aralıklı olarak koyun.Kabı önceden ısıtılmış 200 C'lık fırının orta katına sürün.Yaklaşık 30 dakika pişirin.Bu arada şurubu hazırlayın.Tencerede şeker,su ve limon suyunu orta ateşte 5 dakika kaynatın.Şurubu bir kenarda soğumaya bırakın. Pişme süresi sonunda şekerpareleri fırından çıkarıp soğutulmuş şurubu verin.Soğumaya bırakın.Şekerpare servise hazırdır.