



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

MALZEMESİ

- 4 Su bardağı un
 - 1/2 Su bardağı pudra şekeri
 - 2 Bütün yumurta
 - 2 Yumurta sarısı
 - 1 Büyük paket margarin (250 gr.)
 - 1 Çay bardağı irmik
 - Limon kabuğu rendesi
 - vanilya 1 paket
 - 1 Çay kaşığı karbonat
- ### ŞURUBU
- 4 Su bardağı toz şeker
 - 4,5 Su bardağı su
 - 1/2 Limon suyu

YAPILIŞI

- 1 Un, yağ, karbonat, limon kabuğu rendesini ovalıyarak avuç içi ile ufalayınız.
- 2 Ortasını havuz gibi açıp pudra şekeri, 2 tam yumurta ve 2 yumurta sarısını ilave ediniz.
- 3 Önce yumurtaları karıştırıp etrafından un alarak bir hamur yapınız.
- 4 Ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayınız.
- 5 İkişer cm. ara ile hafif yağlanmış tepsiye diziniz.
- 6 Üzerlerine dik olarak kabuğu soyulmuş birer badem koyunuz.
- 7 Kızgın fırında 20-25 dakika pişiriniz.
- 8 Fırından çıkartınca sıcak şurup dökünüz ve ağır ateşte ağzını kapatarak 1/2 saat şurubu çektiniz.
- 9 Soğuduktan sonra servis yapınız.

ŞURUBU

- 1 Şekerle suyu kaynatarak koyulaştırınız.
- 2 1/2 limon suyu ilave ederek ateşten indiriniz.