



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERPARE

Malzeme:

4 su bardağı Bizim Mutfak Un

250 gr Teremyağ

2 adet yumurta

1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu

150 gr Bizim Mutfak Pudra Şekeri

1/3 su bardağı irmik

1/2 adet limon

1 tatlı kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu

Üzeri için :

1 adet yumurta

1 çay bardağı fındık içi

Şurubu için :

2 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

çeyrek limon suyu

80 gr kuru meyve

Teremyağı oda sıcaklığında yumuşamaya bırakın. Hamur için unu tezgahın üzerine aktarıp ortasını havuz gibi açın. Kalan malzemeyi ekleyip pütürsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp oval şekli verin. Fırın tepsisini fırça yardımıyla Teremyağ ile yağlayın. Şekerpere hamurlarını fırın tepsisine aralıklarla dizin. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürün, fındıkları ortalarına hafifçe bastırarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece ayarlı fırında altın sarısı rengini alana dek pişirin. Şurubu için tüm malzemeyi sos tenceresinde kaynatın. Fırından çıkardığınız sıcak şekerparelerin üzerine sıcak şurubu gezdirerek dökün. Şurup çekene dek soğumaya bırakın. Zar şeklinde doğranmış kuru meyveler eşliğinde soğuk servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.09.2023