



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERPALE

Emine Beder

- 3 yumurta sarısı
- 1 yumurta
- 1 paket margarin veya tereyağı (yumuşamış)
- 1 su bardağı pudraşeker
- 4 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu Şerbeti için
- 3,5 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su
- 1/2 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur yoğuracağımız kaba yumuşamış margarini, yumurta sarılarını, yumurtayı, pudraşekerini ekleyip krem haline gelene dek yoğuralım. Elenmiş unu, kabartma tozunu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayalım. Hamurları tepsiye dizip 190° ısıllı fırında altları üstleri pembeleşene dek pişirelim. Fırından alır almaz üzerlerine önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbeti gezdirelim. Tatlılar şerbetini emince servis tabağına alalım. Şerbeti için, şeker, suyu, limon suyunu 5 dk. kaynatıp ateşten alarak iyice soğutalım.