



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

MALZEMELER

500 gr Un
200 gr Margarin
200 gr Pudra şekeri
4 Adet Yumurta
1 Paket kabartma tozu
1 Su bardağı toz badem veya fındık
Şerbeti için:
1 Kilo su (1 Su bardağı su olabilir)
1 Kilo toz şeker
Yarım limon

HAZIRLANIŞI

Margarini mikserle bir miktar köpürene kadar çırpıyoruz. Mikserimizi en düşük devreye indirip pudra şekeri ilave ediyoruz. Unu tezgahın üzerine döküyoruz. Ortasını havuz halinde açıyoruz. Unun üzerine toz bademi, kabartma tozunu serpiştiriyoruz. Havuzun ortasına köpürttüğümüz harcı alıyoruz. Üzerine yumurtayı kırıyoruz. Yağla yumurtayı birbirine yediriyoruz. Kenardaki undan biraz alıp karıştırıyoruz. Hamuru biraz yoğuruyoruz, uzun bir rulo yapıp ceviz büyüklüğünde kesiyoruz, ister parmak ister yuvarlak şekil verdikten sonra üzerine yumurta sarısı sürüp fındık, ceviz ne varsa üzerine koyup 170 derece fırında pişiriyoruz. Şerbetini sıcak olarak veriyoruz.