



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERPALE

Malzemeler:

1,5 su bardağı su
3,5 su bardağı un
1/2 kibrit kutusu kadar yaş maya (30 gr.)
1 çorba kaşığı şeker
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1,5 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)
Şerbeti için:
3,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 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 hamur yoğuralım. Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayalım. Hamurları tepsiye dizip 190° ısıfı fırında altları üstleri pembeleşene dek pişirelim. Fırından alır almaz üzerlerine önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbeti gezdirelim. Tatlılar şerbetini emince servis tabağına alalım. Şerbeti için, şekerini, suyu, limon suyunu 5 dk. kaynatıp ateşten alarak iyice soğutalım.