



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

100 g tereyağı
1 paket kabartma tozu
1+1/4 su bardağı un
1/2 su bardağı pudra şekeri
2 yumurta sarısı
Şerbet Malzemesi:
1 su bardağı tozşeker
1/2 limonun suyu
1/2 su bardağı badem
1+3/4 su bardağı su

Fırını 110 dereceye ayarlayın. Yağ, pudra şekeri, kabartma tozu ve tuzu karıştırarak, 5 dakika iyice yoğurun. Yumurta ve unu ekleyerek 5 dakika daha yoğurun. Üzerine nemli bir bez örtüp 15 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlayın, tepsiye dizerek hafif bastırın, üzerlerine birer badem koyup, 40 dakika pişirin. Şerbet malzemelerini karıştırın ve kaynatın. Soğuk şerbeti, sıcak hamurun üzerine dökün. Soğuk servis yapın.