



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

Cemaliye Tüter

500 gr. un (4 tepeleme su bardağı)
250 gr. margarin (1 paket)
3/4 su bardağı pudraşeker
1 paket vanilya
1/2 limon kabuğu rendesi
3 adet yumurta
1 çay kaşığı karbonat
1 kahve fincanı badem veya fındık
Şurubu:
3 su bardağı tozşeker
3 su bardağı su
1/4 limon

1 Cam bir kâsede yağı, pudraşekerle karıştırarak beyazlatın. Yumurtaları teker teker yağa yedirin; un, vanilya, limon rendesi, karbonat koyup yoğurarak bir hamur yapın. Nemli bez altında 10 dakika dinlendirin.
2 Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayarak hafifçe bastırıp yağlanmış fırın tepsisine sıralayın. Ortalarına kabukları çıkarılmış birer badem ya da fındık koyun. Orta ısı fırında açık pembe renkte pişirin.
3 Ölçülü şekerle suyu 5 dakika kaynatın. Limon suyu sıkıp kabuğunu içine atın. Fırından çıkardığınız şekerparelerin üzerine soğuk şurubu gezdirin.