



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ŞEKERPARE

1 su bardağından iki parmak az irmik  
1 su bardağı şeker  
1 adet yumurta  
1 paket margarin  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
alabildiği kadar un  
5 su bardağı şeker (şerbet için)  
5 su bardağı su (şerbet için)  
1-2 damla limon

2 yumurta ve 1 su bardağı şekeri mikserle karıştırıyoruz. Daha sonra irmiği ilave edip karıştırmaya devam ediyoruz. İyice karıştırdan sonra oda sıcaklığındaki margarini kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip karıştırıyoruz. Karıştıktan sonra unu da azar azar ekleyerek ele yapışmayacak kıvama gelene kadar yoğuruyoruz. Daha sonra yağlanmış tepsiye şekil verdiğimiz hamurları sıralayıp üzerlerine yumurta sarısı sürerek 150-160 derecedeki fırına veriyoruz.

Şerbeti için 5 bardak şeker ve 5 bardak su kullanıyoruz ve içine 1-2 damla limon ekliyoruz.

Not: Şerbeti ılık , hamur sıcak olmalı.