ŞEKERPARE

Un (2.5 su bardağı, 500 gr)
Margarin ya da tereyağı(1 paket, 250 gr)
Yumurta (2 adet)
Kabartma tozu (1 paket)
İrmik (2 çorba Kaşığı, 50 gr)
Pudra şekeri (5 çorba kaşığı, 150 gr)
Vanilya (1 paket)
Şeker (Yarım kg)
Su (3 su bardağı sıcak su)
Limon (Yarım kesilmiş)

1 paket margarini derin bir kaba alın ve iyice yoğurun. İçine 2.5 su bardağı unu ekleyin ve yoğurmaya devam edin.
İçine 5 çorba kaşığı pudra şekeri, 2 çorba kaşığı irmik, 1 paket vanilya, 1 paket kabartma tozu, 2 adet yumurtayı ilave edin ve iyice yoğurun.
Bu sırada tencereye 3 su bardağı sıcak su dökün. Suyun içine yarım kesilmiş limonu (yıkanmış olarak, kabuğu ile birlikte) ve yarım kg şekeri koyun. Su, limon ve şekeri orta ateşte 10 dakika kaynamaya bırakın.
Bu sırada hazırladığınız hamurlara yuvarlak şekil verin ve tepsinin üzerine aralarında biraz boşluk kalacak şekilde dizin. Hamurların üzerini az bastırın ve üzerlerine 1 adet fıstık içi koyun. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında üzerleri kızarıncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin.
Fırından çıkardığınız sıcak şekerparelerin üzerine daha önceden hazırlayıp ılıttığınız şerbeti dökün.
Fırından çıkarttığınız şekerpareler sıcak olacağından, şerbetin ılık olmasına özellikle özen gösterin. Şerbeti döktükten sonra bir süre soğumasını ve şekerparelerin şekeri emmesini bekleyin ve soğuk olarak servis yapın.

Not: İrmik yerine çekilmiş badem ile de tatlınızı yapabilirsiniz. Şekerparelerin hamurunu kendiniz yaptığınızda, şerbetleri dökerken şerbet ılık, şekerpareler sıcak olmalıdır. Ancak hazır şekerpare aldıysanız, şekerpareler soğuk olacağı için şerbetinizin sıcak olması gerekir.

© lezzetler.com tarif no:65676 • adı:Şekerpare • gönderen:tombalak • indirme tarihi:25.04.2024 - 01:39