



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ŞEKERPARE

Yarım su bardağı badem
125 gr. tereyağı
3 su bardağı un
1 su bardağı pudraşekeri
Yarım su bardağı irmik
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Şurubu:
5 su bardağı su
4 su bardağı tozşeker
1 çorba kaşığı limon suyu

Bademleri yarım saat sıcak suda bekletin, kabuklarını soyun. Şurup için su ve şekeri 15 dakika kaynatın, limon suyunu ekleyerek soğumaya bırakın. Un, pudraşekeri, yumurta, irmik ve kabartma tozunu oda sıcaklığındaki yağla beraber yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak elinizle yuvarlayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Ortalarına badem koyun. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında pembeleşene kadar pişirin. Fırından aldığınız şekerparenin üzerine soğuk şerbeti gezdirin.
