



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ŞEKERPARE

2 yumurta  
2 ay bardağı pudra şekeri  
2 ay bardağı sıvı yağ  
1 adet kabartma tozu  
Aldığı kadar un  
şurup:  
3 su bardağı şeker  
3.5 su bardağı su  
1/4 limon suyu

Yoğurma kabında, yumurta, pudra şekeri, sıvı yağ ve kabartma tozunu iyice karıştırın, üzerine aldığı kadar un ilave ederek çok sert olmayan bir hamur yoğurun. Hamurdan küçük parçalar kopartıp yuvarlayarak hafifçe bastırın. Yağlanmış fırın tepsisine sıralayın üzerlerine fındık veya fıstık batırın. Önceden ısıttığınız fırında 170 derecede 15-20 dakika hafif pembeleşene kadar pişirin. şekerpareleri fırından çıkarıp ilk sıcaklığı gidince üzerine soğuk şerbet dkn(biri sıcak biri soğuk olacak). şurup için 3,5 su bardağı suya, 3 su bardağı şeker ilave edin, 5 dakika kaynatın. şurup hafif kıvamlanınca üzerine limon suyu sıkın bir iki taşım daha kaynatın.