



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERPALE

2 su bardağı irmik
3 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı un
1 çay bardağı şeker
3 yumurta
1 paket kabartma tozu
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Yarım limon suyu

Derin bir kabın içine irmik, un, kabartma tozunu koyup karıştırın. İçine tereyağı, şeker ve yumurtayı koyup yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur elde edince ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarlayın tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 25-30 dakika pişirin. İstenirse üzerine fıstık ya da fındıkta koyup fırına verilebilir. Bu arada şerbeti için gerek şeker ve suyu 10 dakika kaynatıp ocaktan alın ve limon suyunu içine koyun. Bu şerbeti fırından çıkan şekerpareye soğuk olarak ilave edin. Tatlı soğuyunca ikram edin.