



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

2 adet yumurta
5 kaşık tereyağı
4 bardak un
1 bardak pudra şekeri
4 kaşık irmik
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 avuç fındık
Yarım limon suyu

Yumuşak tereyağının içersine pudra şekeri ilave edilerek mikser ile krema kıvamına gelene kadar çırpılır. İçine kabartma tozu, vanilya, irmik ve yumurta eklenerek karıştırılıp yoğurulur. Yumuşak bir hamur elde edilmiş olması gerekir. Bu hamurdan en fazla ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılarak avuç içinde yuvarlanır. Bir parça yassı bir şekil verilerek yağlanmış tepsiye dizilir. Ortalarına birer fındık yerleştirilerek 160 derece fırında 30 dk kadar pişirilir. Soğumaya alınır. Diğer tarafta şeker ve su yarım limon ile kaynatılır. Ilınan şerbet şekerparenin üzerine dökülür. Tepsinin üzeri başka bir tepsi ile kapatılarak tatlıların şerbeti emmesi beklenir.