ŞEKERPARE

https://www.sokeun.com/

Kurabiyeler için ;
125 gr. yumuşamış margarin
125 gr. pudra şekeri
300 gr. Söke® un (yaklaşık 2 su bardağı)
1 çay kaşığı karbonat
2 yumurta
20-30 tane badem ya da fındık
1 Portakal kabuğu rendesi
Şerbet için ;
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

1.Fırını 200°C'ye ısıtın.
2.Pudra şekerini, oda sıcaklığında bekletilmiş margarini (sert olmamalı ki kolay yoğurulabilsin), karbonatı, 1 yumurtayı (diğeri şekerparenin yüzü için) ve portakal kabuğu rendesini bir kaseye koyarak karıştırın. Karıştırırken içerisine Söke® un ilave edin ve hamur haline getirin, burada kulak memesi kıvamını unutmayın... Yoğurduğunuz hamurun üzerine nemli bir bez örterek 10 dakika kadar dinlendirin.
3.Hamur dinlenirken şerbetini yapabilirsiniz. Şerbet için gerekli malzemeleri uygun boyutta bir tencereye koyup açık ateşte karıştırın. Şerbet kaynamaya başladıktan sonra 1-2 dakika daha bekleyin ve içine 1 tatlı kaşığı limon suyunu ilave edin, daha sonra da ateşten alıp, soğumaya bırakın. (Sıcak şerbeti buzdolabına koymayın, soğuk bir zemin üzerinde ağzı açık bırakmanız yeterli.) Şekerparenin kurabiyeleri hazır olana kadar şerbetiniz de soğuyacaktır...Çok soğuk olması gerekmiyor, ılık olması yeterli.
4.Dinlenmiş hamuru avucumuzun içerisinde ceviz büyüklüğünde yuvarlayıp, üzerine ince bir tabaka halinde yağ sürülmüş olan tepsiye dizin. Aralarında yayılma payı bırakın... Tüm kurabiyeleri tepsiye dizdikten sonra üzerine fındık ya da badem koyun. Ayırmış olduğunuz 2. yumurtanın akını kurabiyelerin üzerine (fındığın üzerine ve etrafına) sürün.
5.Tepsiyi 200°C'ye ayarlanmış fırına verin ve 30 dakika kadar pişirin. Üzerinin pembeleşmesinden ve etrafa yayılan kokudan kurabiyelerin olduğunu anlayacaksınız.Fırından çıktıktan sonra 3-5 dakika kadar bekleyin ve ılık şerbeti kurabiyelerin üzerine dökün.

Not: Hem kurabiyeler hem de şerbet sıcak olursa, tatlı hamur olur. Kurabiyeleri aynı gün değil de buzdolabında bir gün bekledikten sonra yemeniz tavsiye edilir. Daha çok seveceksiniz.

© lezzetler.com tarif no:72126 • adı:Şekerpare • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:07.05.2024 - 08:04