



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

2 su bardağı un
4 orba kaşığı irmik
3 orba kaşığı tereyağı
1 ay bardağı pudra şekeri
1 yumurta
1 limon
1 paket kabartma tozu
Şerbeti için:
2 su bardağı su
2 su bardağı şeker

Yoğurma kabının içinde irmik ve unu karıştırın. Üzerine yumuşak tereyağını, pudra şekerini, limon kabuğu rendesini, kabartma tozunu ve yumurtayı ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun. Bu hamurdan oval şeklinde şekerpareler yapın. Tepsiyse dizin fırında 35 dakika pişirin. Bu arada şeker ve su ile şerbet yapın. Fırından aldığınız tatlının şerbetini verip soğumaya bırakın. Soğuk olarak servis edin.