



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERPARE

4 un
5 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı margarin (oda sıcaklığında)
1 paket irmik
4 yemek kaşığı hindistancevizi
2 yemek kaşığı vanilya
1 paket kabartma tozu
1 paket yumurta
Şerbeti İçin;
4.5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
3 su bardağı limon
1/2 adet fındık (süslemek için)

Hamurunun hazırlanması: un hariç diğer hamur malzemeleri güzelce yoğrulur. Daha sonra unu yavaş yavaş ekleyerek yoğurmaya devam edilir. Yumuşak ele yapışmayan bir hamur elde edilir. yaklaşık ceviz büyüklüğünde parçalar yuvarlanır ve hafifçe üzerine bastırıp yassılaştırılır. Ortalarına birer adet fındık batırılır.ve 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirilir. Diğer taraftan şerbet malzemeleri 5 dk kadar kaynatılır. Yarım limon suyu eklenip çok kısa daha kaynatılır ve ılımaya bırakılır. Fırından çıkan şekerpareler 2-3 dk dinlendirilir ve ılık şerbet üzerine dökülür. tepsinin üzeri kapatılır.