



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ŞEKERPARE

- 1 Paket Sana Klasik
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket yumuşak margarin
- 2 Adet Yumurta (birinin sarısını ayır.)
- 1 Paket vanilya
- 0,5 Su Bardağı toz şeker
- Şerbeti için;
- 4 su b. toz şeker
- 5 su b. su

Şerbet malzemesi kaynadıktan sonra 15 dk. kısık ateşte pişirin. Şerbet soğuk olacak. Tüm malzemeleri kaba koyup yumurtanın birisinin sarısını ayırın (üstüne sürmek için). Önce margarin, yumurta, şekeri iyice yoğurun. Sonra kabartma tozunu ,vanilya ve aldığı kadar unu ilave edin iyice yoğurun kulak memesi yumuşaklığında kadar. Tepsiyi yağla,ceviz büyüklüğünde elinde yuvarla izmir köfte gibi parmağınla ez. Tepsiye diz. Çatalla çizikler at.Yumurta sarısını üzerine sür. Fırına ver 180 derecede pişir. Fırından çıkınca soğuk şerbeti dök.