



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ŞEKERPARE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Çorba Kaşığı hindistancevizi
- 2 Adet yumurta
- 1 Paket vanilya
- 3 Bardak şeker
- 1 Çay Bardağı irmik
- 1 Yemek Kaşığı limon suyu
- 1 Bardak pudra şekeri
- 4 Bardak su
- 1 Paket kabartma tozu
- 4 Bardak un

Yumuşamış margarini yoğurma kabına koyun üzerine yumurtayı kırın. İrmik, şeker, hindistancevizi, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip karıştırın sonra yavaş yavaş unu ilave edin hamurun içine giren bütün malzemeler mutlaka oda ısısında olmalı yumurtayı bile dolaptan çıkarıp oda ısısına gelene kadar bekleyin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlak şekil verin. hamurdan büyük parçalar koparmamaya dikkat edin çünkü şerbeti dökünce biraz daha büyüyecekler. Yağlanmış tepsiye şekerpareleri dizin ve üzerilerine birer tane fındık yerleştirin. şerbeti için suyu ve şekeri bir tencereye koyup kaynatın içine limonu sıkıp biraz daha kaynatın ve altını kapatın. Şerbeti; şekerparenin hamurunu yapmadan önce şerbeti yapıp soğuması için bir kenara alın iyicene soğumasın ılık olması yeterli,şekerpareyi 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.fırından çıktıktan sonra 1-2 dakika o ilk sıcaklığının gitmesini bekleyin. tezgahın üzerine bir yemek tabağı koyun sonra tepsiyi tabağın üzerine koyun ve şerbeti tepsiye ılık bir şekilde dökün.tepsinin üzerini başka bir tepsiyle kapatın bu şekilde şerbetini çekmeye bırakın.