



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Çay Bardağı pudraşeker
- 3 Bardak su
- 3,5 Bardak şeker
- 1 Paket kabartma tozu
- 3 Adet yumurta sarısı
- 1 Adet yumurta
- 4 Bardak un
- 1 Tatlı Kaşığı limon suyu

Hamur yoğuracağımız kaba yumuşamış margarini, yumurta sarılarını, yumurtayı, pudra şekerini ekleyip krem haline gelene kadar yoğuralım. Elenmiş unu, kabartma tozunu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayalım. Hamurları tepsiye dizip 190 dereceli fırında altları üstleri pembeleşene kadar pişirelim. Bir tencerede 3,5 bardak şeker ve 3 bardak suyu kaynatıyoruz, ateşten indirmeden 2 dk.önce limon suyunu da katıp kaynatıyoruz. Fırından alır almaz üzerlerine hazırladığımız şerbetimizi soğuk olarak gezdirelim. Soğuk olarak servis yapalım.