



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERPARE

125 Gr Sana Klasik
3,5 Su Bardağı su
1 Bardak fındık içi
2 Adet limon tuzu
1 Adet kabartma tozu
1 Adet yumurta
3 Çorba Kaşığı irmik
1 Adet limon
2 Bardak şeker
2 Su Bardağı un

İrmik, yumuşamış sana yağı, pudra şekeri, yumurta, ince rendelenmiş limon kabuğu, kabartma tozunu bir kaptayın. Karışıma un ilave ederek çok az yoğurun. Hamuru 2 parçaya ayırın. Hamur parçalarından silindirik yapın. Hamur silindirlerini 2 cm arayla 27 yuvarlak parçaya kesin. Her parçayı avuç içinde yuvarlak top haline getirin. İki parmak ucuyla üzerine bastırarak 1 cm kalınlığında diskler yapın, ters çevirerek 1-2 cm arayla tepsiye yerleştirin. Üzerlerine fındık koyun. Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın. Şeker ve suyu, limon tuzu ilavesiyle kaynamaya bırakın. Yavaş yavaş 30 dk kaynatarak kıvam kazanmasını sağlayın. Kıvam oluştuğunda karışımın ağırlığı 700 gr civarı olmalıdır. Şekerpareleri fırından çıkarın ve üzerine sıcak şurup dökün. Tepsinin üzerini örtün ve soğumaya bırakın.