



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ŞEKERPARE

3 çay fincanı un  
1 küçük paket margarin  
1 çay fincanı pudra şekeri  
1 fiske tuz  
1 çay kaşığı karbonat  
2 yumurta  
ŞURUP MALZEMESİ  
3 bardak toz şeker  
3,5 bardak su  
1/2 limon suyu  
1/2 çay kaşığı vanilya

Yağ, pudra şekeri, tuz ve karbonatı tahta bir kaşıkla karıştırarak yumuşatın. Krema haline gelen karışıma yedirerek un ilave edip hamur haline getirdikten sonra 10 dakika nemli bez altında dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak iyice yuvarlayın ve el ayasıyla hafifçe bastırarak iki parmak arayla tepsiye dizin. Üstlerine kabukları soyulmuş ve yumurta akına batırılmış olan fındık ya da bademleri yerleştirdikten sonra orta ısıdaki fırında 20-25 dakika pişirin. Öte yanda şurubu hazırlayarak, kıvama gelen şuruba limon suyuyla birlikte çok az vanilya koyup bir taşım kaynatın. Fırından çıkan sıcak şekerparenin üzerine dökerek şurubunu çekmesini bekleyin, soğuyunca servis yapın.

[ML® Lorlu Dolama için tıklayın](#)

