



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

- 250 Gr Sana Hamurışı
- 1 Çorba Kaşığı limon suyu
- 1 Paket kabartma tozu
- 0,5 Su Bardağı pudra şekeri
- 1 Çay Bardağı irmik
- 1 Çay Bardağı hindistancevizi
- 1 Kase fındık
- 3 Adet Yumurta (birinin sarısını üzerine sürmek için ayırın)
- 4 Su Bardağı Şeker (şurubu için)
- 5 Su Bardağı Su (şurubu için)

Şurubu: Şeker, su ile 15 dakika kaynatılır. 1 çorba kaşığı limon sıkılır. 2 dakika limonla kaynatılarak altı kapatılır. Soğumaya bırakılır. Hamuru: Unun ortasını açıp şekeri, yumuşak margarini katıp yoğuralım. Yumurta, irmik, kabartma tozu ve hindistan cevizini katalım. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım. Ceviz büyüklüğünden biraz ufak parçalar kesip yuvarlayarak yağlanmış tepsiye dizelim. Üzerine yumurta sarısı sürüp fındık batıralım. 170 derecede ısınmış fırında şekerpareleri üzerileri kızarıncaya kadar pişirelim. Fırından çıktıktan sonra soğuk şerbeti şekerparelerin üzerine gezdirelim.