



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKERPARE

125 gr margarin  
20 gr tereyağı  
1 çay bardağı zeytinyağı  
2 adet yumurta  
1 su bardağı tozşeker  
4-4,5 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Şurubu için:  
2 su bardağı tozşeker  
1 su bardağı sıcak su  
2 su bardağı soğuk su  
Üzeri için:  
1 yumurtanın sarısı

Oda ısısında yumuşamış margarin ile tereyağını çukur bir kaba alın. Zeytinyağı ilave ederek krem haline gelene dek çırpın. Yumurtaları ve şekeri de ekleyip mikserde 5 dakika boyunca karıştırın. Unu azar azar ekleyerek orta yumuşaklıkta bir hamur elde edin. En son kabartma tozu ile vanilyayı ilave edin. Tekrar yoğurun. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar kopararak avucunuzun içinde şekillendirin. Fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında, üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Şekeri kaynar suda eritin. Soğuk suyu ekleyip karıştırın. Şurubunuz hazırdır. Şurup ılıkken fırından çıkardığınız sıcak hamurların üzerine dökün. Yarım saat sonra servis yapın.



Fotoğraf "çarşamba" tarafından gönderildi. 27.07.2019