



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERPARE

Selin Kutucular

- 2 Kahve Fincanı Eritilmiş Margarin
- 3 Su Bardağı Un
- 1 Tutam Tuz
- 1 Adet Yumurta
- 2 Kahve Fincanı Pudra Şekeri
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 2.5 Su Bardağı Toz Şeker
- 2 Su Bardağı Su
- 1/2 Adet Limon Suyu

Soğuması için önce şerbetini hazırlayalım. Suyla şekeri kaynatıp şekerin iyice erimesine dikkat edelim. Limon suyunu koyduktan sonra 5 dakika daha kaynatalım ve iyice soğutalım. Ardından da yağı eritelim, ölçüp ve soğutalım. Ayrı bir kaptaki yumurta ile pudra şekerini mikserde iyice çırpalım. Kabartma tozunu unla karıştıralım. Bütün malzemeyi elimizle yoğuralım. Üstüne bez örtüp 10 dakika dinlendirelim. Fırının sıcaklığını 180 dereceye ayarlayalım. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, elimizle şekil verelim. Ortasına ayıklanmış tuzsuz badem batıralım. Yağlanmış, fırına dayanıklı kaptaki pişirelim. Fırından çıkar çıkmaz soğuk su, şeker ve limon ile hazırladığımız şerbeti üzerine gezdirelim.

