



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

125 Gr Sana Hamurışı
2 Çorba Kaşığı tozşeker
1 Adet yumurta
500 ml su
2 Paket kabartma tozu
0,5 Adet limonun suyu
100 gr Soyulmuş Badem
500 gr Şerbeti için:tozşeker
Üzeri için: 1 Adet yumurtanın sarısı
250 gr un

Unu geniş bir kaba alıp ortasını havuz gibi aç ve tüm malzemeyi ekleyip yoğurun.hamurun üzerini kapatın ve yarım saat dinlendirin.daha sonra hamurdan limon büyüklüğünde parçalar kopartıp,elinizle yassılaştırın .yağlanmış bir fırın tepsisine dizip üzerine yumurta sarısı sürün.her tatlının ortasına bir adet badem yerleştirin. önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirin.şerbeti hazırlamak için su ve tozşekeri bir tencerede ocağa oturtun.kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyin .bir iki taşım kaynatıp ocaktan alın.şerbet sıcakken sıcak tatlın üzerine dökün.tatlı ,şerbeti çekip soğuyunca servis yapın.