



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE

5 Su bardağı un,
Yarım su bardağı pudra şekeri
2 bütün yumurta
2 büyük paket yağ
Limon kabuğu rendesi
Vanilya
1 çay kaşığı karbonat (Kabartma tozu)

Un, yağ, karbonat, limon kabuğu rendesi ovalanarak avuç içi ile ufalanır. Ortası havuz gibi açılarak pudra şekeri, 2 yumurta ve 2 yumurta sarısı eklenir. Önce yumurtalar karıştırılır. Çevresinden un alınarak hamur yapılır. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılıp yuvarlanır. İkişer santim ara ile yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine dik olarak kabuğu soyulmuş badem saplanır. Kızgın fırında 20-25 dakika pişirilir. Fırından çıkarınca üstüne sıcak şurup dökülür ve ağır ateşte ağız kapatılarak yarım saat şurubu çektilir. Soğuduktan sonra servis yapılır.
ŞURUBU: 3 su bardağı toz şeker ile 3,5 bardak su kaynatılır. Koyulaşınca yarım limon suyu eklenerek ateşten indirilir.