



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKERPARE

- 3 bardak un
- 2 çorba kaşığı pudra şekeri
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 adet yumurta
- 5 çorba kaşığı margarin
- 1 çay bardağı irmik
- Yarım çay bardağı antepfıstığı
- 2 su bardağı su
- 1 çay kaşığı limon suyu

Suyla şekeri ateşe kovun bir taşım kaynatın şerbet hafifçe koyulaşana kadar yaklaşık 10 dakika kısık ateşte kaynatın üzerine limon suyunu sıkıp 1-2 dakika sonra ateşten alın soğumaya bırakın 2 su bardağı unu yoğurma kabına eleyin üstüne pudra şekeri, karbonat, yumurta, margarin ve irmik ilave ederek ele yapışmayan bir hamur yoğurun gerekirse azar azar un katabilirsiniz fırını 170 derecede ısıtın geniş bir fırın tepsisini yağlayın hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayın ortasına birer tane antepfıstığı katın arkadaşlar sıcak fırında üstü pembeleşip gevrekleşene kadar 40-50 dakika pişirin. Şekerpare fırından çıkar çıkmaz soğumuş olan şerbeti üzerine gezdirin