



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPARE (ÜSKÜP)

Kübra Kutal

Malzeme:

½ kilo yağ

600 gr. Un

5 yumurta

250 gr. Ceviz

Şurubu: 5 bardak toz şeker

4 bardak su ve 1-2 damla limon suyu

Oda sıcaklığında erimiş margarin ile 4 yumurtanın sarısı ve 1 yumurta atılarak karıştırılır. 600 gr. Unla yumuşak bir hamur halini alıncaya kadar yoğrulur. Hamurlar ceviz büyüklüğünde kopartılıp avuç içinde açılarak içine ceviz konur ve üzeri bohça gibi kapatılır. Bu şekilde hazırlanan hamurlar yağlanmış tepsiye dizilir. 200 derece fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Diğer taraftan şurup: 4 bardak su ve 5 bardak toz şeker ile ateşte kaynatılır. Bu şurup soğuduktan sonra fırından çıkarılmış olan şekerparenin üzerine dökülür ve soğuması beklenir.

[ML@ Şekerpare için tıklayın](#)