



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERPALE YAPIMININ PÜF NOKTALARI

Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar:

Hamur pürüzsüz ve yumuşak bir haline gelinceye kadar yoğrulmalıdır.

Hamuru dinlendirme işlemi serin bir yerde veya buzdolabında olmalıdır.

Dinlendirirken üzerine nemli bez örtülmelidir.

Fırın önceden ısıtılmış olmalıdır.

Fırından çıkar çıkmaz şekerparelerin üzerine şurup dökülerek çekmesi sağlanır. Soğuk olarak servis yapılır.

Pişen Üründe Aranılan Özellikler:

Verilen şekil bozulmamış olmalı.

Üstüne konan malzeme (fındık, fıstık vb.) düşmemeli.

Rengi pembe, her tarafı eşit pişmiş olmalı.

Şurubu içine iyi çekmeli, kuru olmamalı.

Ağızda dağılmalı, içindeki yağ ağır kokmamalı.

