



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI ŞEKERPARE

MALZEMELER:

1 kg un

500 gram tereyağı

1,5 su bardağı tozşeker

3 adet yumurta

1 su bardağı badem unu

1 kahve fincanı kabartma tozu

Üzerine:

Susam

Şerbet için:

1 litre su

1 kg tozşeker

Şerbet için gerekli malzemeleri, kıvamı hafifçe koyulaşana dek kaynatın. Ilınana dek bir yerde bekletin.

Şekerpare için gerekli tüm malzemeyi bir kapta karıştırın. Malzemeler özleşene dek yoğurun. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp, yuvarlak ve yassı şekil verin. Susamı bulayım Hafifçe yağlanmış tepsiye dizin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkarır çıkarmaz üzerine şerbeti gezdirin. Şerbeti çekene dek bekletip, servis yapın.

[ML® Susamlı Halka için tıklayın](#)[ML® Susamlı Fındıkgare için tıklayın](#)