



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ŞEKERPARE



1 Çay bardağı pudra şekeri
2 Adet yumurta
4 Su bardağı un
Yarım paket margarin
1 Çorba kaşığı irmik
Yarım çay kaşığı tuz
30 Adet iç badem
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya
Şerbeti için;
3,5 Su bardağı toz şeker
4 Su bardağı su
Yarım limon suyu

- # Oda ısısındaki margarine yumurta ve pudra şekeri eklenir, margarin pürüzü gidene kadar yoğrulur.
- # Üzerine irmik, tuz, kabartma tozu, vanilya ve yedirilerek un ilave edilir, bir süre yoğrulur.
- # Şekerpare hamuru 30 dakika kadar dinlendirilir.
- # Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır ve avuç arasında yuvarlanıp, yağlanmış tepsiye dizilir.
- # Yaklaşık 30 adet şekerpare hazırlanmış olur.
- # Her birinin üzerine dik olarak badem saplanır.
- # 175 derece ılık fırına konur 30 -35 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkarılan şekerpareler soğumaya bırakılır.
- # Su ve şeker kaynatılır, biraz koyu kıvam alınca limon suyu eklenip 5 dakika sonra ocaktan alınır.
- # Soğuyan şekerparelerin üzerine sıcak şerbet gezdirilir.

Not: Bu tatlıya vanilya yerine 1 limon kabuğunun rendesi konulabilir.