ŞEKERPARE

Malzemeler ; 4-6 kişi için

2 su bardağı elenmiş Un

½ paket (125 gr) Margarin

2 kahve fincanı Pudra Şekeri

2 adet Yumurta

1 kahve kaşığı Kabartma Tozu (ya da karbonat)

20 kadar ağartılmış badem

1 fiske tuz

ŞURUBU İÇİN

2 su bardağı Toz Şeker

2 bardaktan biraz az Su

1 tatlı kaşığı Limon Suyu

Yapılışı:

Şeker, Su, limon suyu birlikte kaynatılır. Ocaktan indirilip, soğumaya bırakılır.

İki yumurta pudra şekeri ile birlikte çırpılır. İçine eritilmiş ama sıcak olmayan yağ dökülür çırpılmaya devam edilir.

Un, bir fiske Tuz, Kabartma Tozu yavaş yavaş dökülerek hepsi birlikte karıştırılır. İyice yoğrulur.

Yağlanmış bir tepsiye bu hamurdan ceviz büyüklüğündeki parçalar alınıp yuvarlanır. Tepsiye aralıklarla dizilir. Ortalarına ağarmış bademler konulur. Hafifçe bastırılır. Orta sıcaklıktaki fırında pişirilir.

Fırından çıkan şekerparelerin üzerine evvelce hazırlanmış şurup bir kepçe ile gezdirilerek dökülür. Şurubunu çekmez ise tepsi hafif ateşe oturtulur, şurubu çekmesi sağlanır.

Bu gibi tatlılarda pişen madde sıcak, şurup soğuk olmalıdır. Eğer pişen madde soğuk ise, o zaman şurubu sıcak dökülmelidir.

Afiyet olsun......