Şekerpare

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 12 adet

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 125 gr tereyağı (oda sıcaklığında)
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 çay bardağı irmik
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilin
- 2 su bardağı un (kontrollü ekleyin)

Şerbet İçin:

- 2 su bardağı toz şeker
- 2,5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Üzeri İçin:

- Bütün fındık veya badem

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Şerbeti Hazırlama:

- Şekeri ve suyu kaynatın, kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyerek 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın.
- Şerbeti **soğumaya bırakın**.

2. Hamuru Hazırlama:

- Tereyağı, pudra şekeri, yumurta ve sıvı yağı bir kaba alın ve karıştırın.

- İrmiği, kabartma tozunu ve vanilini ekleyin.
- Unu azar azar ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun.

3. Şekerpareyi Şekillendirme ve Pişirme:

- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.
- Yağlı kağıt serili tepsiye dizin, üzerine birer fındık veya badem yerleştirin.
- **Önceden ısıtılmış 180°C fırında 25-30 dakika pişirin**.

4. Şerbetleme ve Servis:

- Fırından çıkan sıcak şekerparelerin üzerine **soğuk şerbeti dökün**.
- Şerbeti iyice çekmesi için 30 dakika bekleyin.

>> **İpucu:** Daha parlak bir yüzey için **şekerpareleri fırına vermeden önce yumurta sarısı sürebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı