



HIRAZIN
MUTFACI



Şekerpare



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 12 adet

Malzemeler:

Hamur İçin:

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

Şerbet İçin:

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

Üzeri İçin:

- Bütün fındık veya badem

Yapılışı:

1. Şerbeti Hazırlama:

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

2. Hamuru Hazırlama:

1. Tereyağı, pudra şeker, yumurta ve sıvı yağ bir kaba alın ve karıştırın.



2. İrmıği, kabartma tozunu ve vanilini ekleyin.
3. Unu azar azar ekleyerek yumuřak bir hamur yođurun.

3. řekerpareyi řekillendirme ve Piřirme:

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

4. řerbetleme ve Servis:

1. Fırından çıkan sıcak şekerparelerin üzerine **soğuk şerbeti dkn.**
2. şerbeti iyice çekmesi için 30 dakika bekleyin.

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

Kiraz'ın
Mutfađı