



HIRAZIN  
MUTFACI



## 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 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. İrmiđi, kabartma tozunu ve vanilini ekleyin.
3. Unu azar azar ekleyerek yumuřak bir hamur yođurun.

### 3. řekerpareyi řekillendirme ve Pişirme:

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