



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Şəkərpərə

Şəkərpərə



1 Stəkan pudra şəkəri  
2 Ədəd yumurta  
4 Stəkanı un  
Yarım paket margarin  
1 Yemək qaşığı irmik  
Yarım çay qaşığı duz  
30 Ədəd iç badam  
1 Paket droj  
1 Paket valilin  
Şərbəti üçün;  
3,5 Stəkan şəkər  
4 Stəkanı su  
Yarım limon suyu

- # Otaq istisindəki margarinə yumurta və pudra şəkəri əlavə olunur, margarine pürüzü gedənə qədər yoğrulur.
- # Üzərinə irmik, duz, droj, valilin və yedirlərəq un əlavə edilir, bir sürə sonra yoğrulur.
- # Şəkərpərə xəmiri 30 dəqiqə qədər dinləndirilir.
- # Xəmindən qoz yekəliyində parçalar qopardılır və ovuc arasında yuvarlandırılır, yağlanmış məcməyiyyə düzülür.
- # Təxminən 30 ədəd şəkərpərə hazırlanmış olur.
- # Hər birinin üzərinə dik olaraq badam sancılır.
- # 175 dərəcə ılıq fırına qoyulur 30-35 dəqiqə bişirilir.
- # Su və şəkər qaynadılır, biraz qoyu qıvam alınca limon suyu əlavə olunur 5 dəqiqə sonra fırından alınır. Soyuyan şəkərpərələrin üzərinə isti şərbət gəzdirilir.

**Not:** Bu dadlıya valilin əvəzinə 1 limon qabığının rəndəsi qoyula bilər.