# FINDIKLI ŞEKERPARE

1,5 su bardağı fındık
2 su bardağı un
1 yumurta
3 çorba kaşığı tereyağı
2 çay bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı irmik
1 paket kabartma tozu
Şerbeti için:
1,5 su bardağı su
1,5 su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu
2 adet karanfil

Öncelikle hamuru hazırlamak için fındıkların bir kısmını üzerine batırmak için ayırın. Daha sonra kalanını toz haline getirin. İçine pudra şekerini, yumurtayı, irmiği, kabartma tozunu ve oda sıcaklığında tereyağını ekleyip iyice yoğurun. Şekil verip tepsiye dizin, üzerine fındıkları batırın. 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Bu arada şerbeti için tencereye suyu, şekeri ve karanfili ekleyin. 15 dakika kadar kaynatıp hazırlayın. Fırından çıkan tatlının üzerine sıcak şerbeti döküp çektirin. Soğuk olarak ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:105969 • adı:Fındıklı Şekerpare • gönderen:filihiye • indirme tarihi:28.03.2024 - 20:13