



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI ŞEKERPARE

Gerekli malzeme:

2.5 su bardağı un

Yarım su bardağı pudraşeker

100 gr tereyağı

1 yumurta

Yarım su bardağı süt

100 gr toz fındık

50 gr iri çekilmiş fındık

1 çay kaşığı karbonat

Şerbeti için:

1.5 su bardağı su

2 su bardağı tozşeker

1 çorba kaşığı limon suyu

Unu büyük bir kaba alıp ortasını açın. Pudraşeker, yumuşatılmış tereyağı, toz fındık, karbonat ve sütü ilave edip karıştırın. Hamuru yoğurup ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve elinizde yuvarlayıp yağlanmış tepsiye dizin. 180 derece ısıtılmış fırında pembeleşene kadar pişirin. Bir tarafta şerbet için su ve şekeri tencerede kaynatın. Kıvamını alınca limon suyunu ilave edip bir taşım daha kaynatın ve ocaktan alın. Şekerpareyi fırından alın. Ilınınca üzerine ılık şerbeti döküp şerbetini çekene kadar bekletin. Üzerine iri kıyılmış fındık serpip servis yapın.

[ML® Fındıklı Şekerpare için tıklayın](#)