



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI ŞEKERPARE

3 su bardağı toz şeker
150 gr fındık
1 paket vanilya
3 su bardağı su
125 gr pudra şekeri
100 gr irmik
500 gr un
1 paket kabartma tozu
0.25 su bardağı limon suyu
2 adet yumurta
250 gr sana yağı

Şeker ve suyu tencereye koyarak kaynatın. İndirmeye yakın limon suyunu katıp, soğumaya bırakın. Sana'yı oda sıcaklığında bekletip, pudra şekeri ile krema kıvamına gelene kadar mikserle çirpin. Yumurtaları tek tek ilave edip mikserle karıştırmaya devam edin. İrmiği, un ve kabartma tozunu ekleyerek ilave edip yavaş yavaş yoğurun. Fındıklardan 20-25 adet ayırarak kalanını robotta çekip, vanilya ile birlikte hamura ilave edip yoğurun. Ceviz büyüklüğünde toplar yaparak yağlanmış tepsiye dizin. Ayırdığınız fındıkları bütün olarak üstlerine koyun. 180 derecedeki fırında 35-40 dakika pişirin. Fırından çıkan sıcak şekerparelerin üzerine soğuk şerbet dökün. Soğuduktan sonra servis edin. Püf Noktası: Tatlının şerbeti iyi çekebilmesi için, tatlı sıcak, şerbet soğuk olmalıdır.