



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI ŞEKERPARE

3 yumurta
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı pudra şekeri
2 çay bardağı irmik
1 çay cay bardağı kavrulmuş fındık
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
Şerbeti için:
2 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker
Yapım limon suyu

Karıştırma kabının içinde yumurta, tereyağı ve şekeri iyice elinizle yoğurun. Üzerine irmik, kıyılmış fındık, kabartma tozu ve unu ekleyip hamur ele yapışmayacak kıvama getirin. İçine kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip elinizle şekil verin. Tepsiyeye dizip üzerine fıstıkları ya da fındıkları batırıp şekil verin. 200 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Bu arada istenirse içine Hindistan cevizi de konulabilir. Şerbetini de hazırlayıp tatlı sıcakken üzerine soğuk olarak dökün.