



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI ŞEKERPARE

1 su bardağı fındık
2 su bardağı un
1 yumurta
3 çorba kaşığı tereyağı
2 çat 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

Fındıkların bir kısmını ayırıp kalanını toz haline getirin. İçine pudra şekerini, yumurtayı, irmiği, kabartma tozunu ve oda sıcaklığındaki tereyağını ekleyip iyice yoğurun. Şekil verip tepsiye dizin, üzerine kenara ayırdığınız fındıkları batırın. 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Bu arada şerbeti için su, şeker ve karanfili birlikte 15 dakika kadar kaynatın. Fırından çıkan tatlının üzerine sıcak şerbeti döküp çektirin.