



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU ŞEKERPARE

1 paket margarin
1 çay bardağı pudra şekeri
1 adet iri havuç
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Alabildiği kadar un
Şerbet için:
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 limon
Üzeri için:
35-40 adet fındık

Önce şerbet kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Yumuşak margarin, şeker, yumurta, ince rendelenmiş havuç parmak uçlarıyla iyice karıştırılır. Üzerine kabartma tozu, vanilya ve kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Ortalarına fındık batırılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbet gezdirilir. Şerbeti çekince servise sunulur.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 06.05.2024