ŞEKERPARE

Sibel KAYA

Malzemeler
2 bardak eleniş un
½ paket margarin
2 fincan pudra şekeri
2 adet yumurta
1 Paket kabartma tozu
1 fiske tuz
Yeterince fındık veya badem
Şurubu İçin
2 bardak toz şeker
2 bardaktan biraz az su
1 tatlı kaşığı limo suyu

Yapılışı
Şeker, su ve limon suyu kaynatılıp soğumaya bırakılır. 2 adet yumurta pudra şekeri ile çırpılır. İçerisine erimiş soğuk yağ dökülüp karıştırılır. Un, bir fiske tuz ve kabartma tozu ilavesiyle hamur yoğrulur. Yağlanmış olan tepsiye bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp yuvarlanarak dizilir. Üzerine fındıklar koyulup orta sıcaklıktaki fırında pişirilmeye bırakılır. Fırından çıkar çıkmaz soğuk şurubu dökün.

ML® Gürcü Tatlısı için tıklayın

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 30.11.2023

© lezzetler.com tarif no:6890 • adı:ŞEKERPARE • gönderen:zumZUM • indirme tarihi:23.04.2024 - 16:02