



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ ŞEKERPARE

Malzemeler:

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket tereyağı
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı irmik
- Alabildiği kadar un
- Üzeri için:
- 40-45 adet fındık
- Şerbet için:
- 2 su bardağı vişne suyu
- 1 su bardağı su
- 3,5 su bardağı şeker
- 1 çorba kaşığı limon suyu

Yapımı:

Önce limon dışındaki şerbet malzemesi tencereye aktarılır. Kaynayıp, kıvam alınca limon suyu katılır, 5 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır. Yumuşak tereyağı, yumurta ve şeker çukur bir kabın içinde mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine diğer malzemeler eklenir. Bütünleşene dek yoğrulur. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Az aralık bırakarak yağlanmış tepsiye dizilir. Ortalarına 1'er adet fındık saplanır. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında pembe renkte pişirilir. Şekerpareler sıcakken soğuk şerbet gezdirilir. Şerbeti çekince servise sunulur.