



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİFT FISTIKLI ŞEKERPARE

Malzeme:

4 SU BARDAĞI un

1 su bardağı pudra şekeri

175 gr. margarin

3 adet yumurta

1 çay bardağı irmik

1 paket Bizim Mutfak Hamur Kabartma Tozu

Sosu İçin :

4.5 su bardağı toz şeker

4.5 su bardağı su

Karıştırma kabına 4 su bardağı unu alın. Unun ortasına havuz açın. Havuzun içine oda sıvıklığında yumuşamış olan 175 gr. margarini ilave edin. Üzerine 3 adet yumurta kırın. Unun üzerine 1 çay bardağı irmik, 1 paket kabartma tozu ve 1 paket vanilya ilave edin. İlk önce unun ortasındakileri karıştırın. Daha sonra unuda karıştırarak şekerpare hamurunu yoğurun.Şekerpare hamurundan ceviz parçası büyüklüğünde parçalar kopartın. Elinizle yuvarlayın. Fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Üzerine bütün yeşi fıstık batırın. Şekerpareyi önceden ısıtılmış olan 170 derecelik fırında pişirin.Şerbeti için tencereye 4.5 su bardağı toz şeker ve 4.5 su bardağı suyu ilave edin.Tencereye 1 dilim limon ilave edin. Şerbeti kaynamaya bırakın. Çifte fıstıklı şekerpereyi fırından çıkartın. Üzerine sıcak şerbeti dökün. Şerbet çektikten sonra servis edin.

Not: Ben kaymakla servis etmeyi çok seviyorum.

[ML® Fındıklı Şekerpare için tıklayın](#)