



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİLTRE KAHVELİ FINDIKPARE

500 gram un
125 gram pudra şekeri
125 gram tereyağı
32 gram irmik
125 gram toz fındık
37 gram kabartma tozu
125 gram yumurta
50 gram yumurta sarısı
10 gram portakal kabuğu rendesi
Süslemek için:
100 gram bütün fındık
Şerbeti için:
400 mililitre su
600 mililitre filtre kahve
1 kilogram şeker

Tüm malzemeleri yoğurup homojen bir hamur elde edin.

Hamuru yarım saat buzdolabında dinlendirdikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalara bölüp yuvarlak şekilde aralıklı olarak tepsiye dizin. (Tepsiyi yağlamayın, pişen fındık parelerin tepsiye yapışması, şerbetini çekmesi için önemlidir.)

Üzerlerine birer adet fındık bastırın.

180 derecede iyice kızarana dek, yaklaşık 45 dakika pişirin.

Şerbeti hazırlamak için su, şeker ve filtre kahveyi 10 dakika kaynatın.

Fırından çıkan tatlıların üzerine sıcak şerbet gezdirin, 2 saat kadar süre şerbeti çekmesini bekleyin.

Buzdolabında soğutup servis edin.

