FINDIKLI ŞEKERPARE

2 adet yumurta
125 gram tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağı
1,5 çay bardağı irmik
1 çay bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
Fındık
Şerbeti için:
4 su bardağı su
3 su bardağı şeker
Yarım limonun suyu

Yumurtaları, tereyağını, sıvı yağı, irmiği ve pudra şekerini iyice karıştırın.
Vanilya ve kabartma tozunu ekleyin.
Son olarak unu azar azar ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin.
Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp tepsiye dizin.
Üzerine birer fındık yerleştirip elinizle biraz bastırın.
Fırınınızı 180 dereceye ayarlayıp biraz ısıttıktan sonra tepsiyi fırına verin.
Üstü kızaran şekerparelerinizi fırından çıkarın.
Bu esnada su ve şekeri tencerede karıştırıp şerbeti pişirmeye başlayın.
Kaynamaya başladıktan 10 dakika sonra içine limon suyunu ilave edin.
5 dakika kadar daha kaynattıktan sonra altını kapatıp ılınmaya bırakın.
Şerbeti tatlıların üzerine dökeceğiniz zaman ılık olmalı.
Tatlıların da ilk sıcaklığının geçmesini beklemelisiniz.
Şerbeti döktükten sonra üzerini kapatmadan çekmesini bekleyin.
Ardından dilediğiniz gibi süsleyip servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:146768 • adı:Fındıklı Şekerpare • gönderen:bilir dişi • indirme tarihi:24.04.2024 - 07:56