



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI ŞEKERPARE

125 gram oda ısısında margarin
Yarım su bardağı pudra şekeri
3 çorba kaşığı silme irmik
1 adet yumurta
2.5 su bardağı un
1 paket vanilya
1 çay kaşığı silme kabartma tozu
1 çay bardağı fındık
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
3 su bardağı su
4-5 damla limon suyu

Karıştırma kabına yağı ve pudra şekerini koyup karıştırıyoruz. Yumurtayı ilave edip tekrar karıştırıyoruz. İrmik, kabartma tozu, vanilya ve unu azar azar ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında hamur elde ediyoruz. Hamurdan cevizden biraz büyük parçalar koparıp elimizle yuvarlıyoruz. Üzerini çok hafif düzleyip ortalarına birer bütün fındık içi yerleştiriyoruz. Yağlanmış fırın tepsisine diziyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri altın sarısı rengini alana kadar yaklaşık 30 dakika pişiriyoruz. Şerbet için derin tencereye su ve şeker koyup yaklaşık 10-15 dakika arası pişiriyoruz. Ardından limon suyu ekliyoruz, 2-3 dakika daha pişiriyoruz. Pişen şerbeti ılınmaya bırakıyoruz. Pişen şekerpareleri fırından alıp 2 dakika kadar bekletiyoruz. Üzerine kepçe yardımı ile ılık şerbeti gezdiriyoruz.