



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI ŞEKERPARE

250 gram margarin (1 paket)
2 yumurta
1,5 çay bardağı ince dövülmüş fındık
1 paket kabartma tozu
1 yumurtanın sarısı
Alabildiği kadar un
Yeterince soyulmuş bütün fındık
Şerbeti için:
3,5 bardak şeker
3 bardak su
1/4 limonun suyu

Şerbet için şeker ve suyu kaynatın. İnmesine yakın içine limonu sıkın, indirip, soğutun. Margarin oda sıcaklığında bırakarak yumuşatın. Bir kaba koyun. Üzerine incecik dövülmüş fındığı ilave edin. Parmaklarınızın ucuyla yoğurun. İçine yumurtaları teker teker ekleyip, malzemeye yedirin. Kabartma tozu ve unu karıştırın. Kaba azar azar alarak yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Daha sonra bu hamurdan irice parçalar alarak yuvarlayın. Elinizle üstüne bastırarak hafifçe yassılın. Yağlanmış bir fırın tepsisine dizin. Yumurta sarısı sürdükten sonra, her tatlının üstüne kavrulmuş bütün bir fındık yerleştirin. Orta ısı fırında üzeri kızarana dek pişirin. Soğuk şerbeti üstüne gezdirin. Tatlılar şerbetini emip, soğuduğunda servis yapın.

[ML® Hindistancevizli Şekerpere için tıklayın](#)