



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIK DOLGULU ŞEKERPARE

1 paket (250 gr) oda sıcaklığında Bizim Yağ

3 yumurta

1 su bardağı pudra şekeri

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1,5 çay kaşığı karbonat

4 su bardağı un

Dolgu için:

1 su bardağı iç fıstık

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Şerbeti için:

5 su bardağı şeker

5,5 su bardağı su

İlk önce şerbetimizi kaynaması için ocağa koyuyoruz ve şerbetimiz kaynadıktan 5 dk sonra altını kapatıyoruz. Bu sırada hamurumuzu hazırlayarak mandalina büyüklüğünde bezeler kopartıyoruz. Bezelerimizi poğaça şeklinde hazırlayıp içine fıstıklardan doldurup ek yeri alta gelece şekilde hazırlıyoruz ve tepsiye yerleştiriyoruz.

Üzerlerine yumurta sarımızı sürüp çatalla çizikler atıyoruz ve 200 derecede önceden ısıtılmış fırında nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz.

Fırından çıkan tatlımızın ilk sıcaklığı gittikten sonra, aynı şekilde ilk sıcaklığı giden şerbetimizle buluşturuyoruz. 1 saat dinlendirdikten sonra servis yapabiliriz.

Not: Şerbetinizin şekerlenmemesi için altını kapatmadan 1 dk kadar önce 3-4 damla limon suyu ekleyin.