



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ ŞEKERPAZE

www.sefabdullahusta.com

1 paket margarin, oda sıcaklığında
1 su bardağı pudra şekeri
4 yemek kaşığı irmik
2 yemek kaşığı hindistancevizi
2 yumurta
4 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
4 su bardağı su
Yarım limonun suyu
Üzerlerine:
Fındık içi

1 paket yumuşak margarin, 1 su bardağı pudra şekeri, 4 yemek kaşığı irmik, 2 yemek kaşığı hindistancevizi, 2 yumurta, 4 su bardağı un, 1 paket vanilya ve 1 paket kabartma tozunu karıştırarak yumuşak bir hamur elde edin (unu her zamanki gibi azar azar ekleyin). Hamurdan kurabiye yapar gibi küçük parçalar alıp hafif düzleyin. Hepsini tepsiye dizip üzerlerine birer fındık yerleştirin. Önceden ısıtılmış fırında pişirin. 3 su bardağı şeker ve 4 su bardağı suyu küçük bir tencerede kaynatın. Kaynadıktan 5 dakika sonra yarım limonun suyunu ekleyip kısa bir süre daha kaynatın. Ateşten alıp ılıtın. Şekerpareler piştiği zaman fırından çıkarıp 3 dakika bekletin. 3 dakika sonunda ılık olan şerbeti (püf noktası; şekerpareler sıcak, şerbet ılık olmalı) şekerparelerin üzerine gezdirin. Tepsinin üzerine başka bir tepsi kapatıp servis yapacağınız zamana kadar bekletin.

