HİNDİSTANCEVİZLİ ŞEKERPARE

Emine Beder

1 PAKET MARGARİN (YUMUŞATILMIŞ)
2 ADET YUMURTA
1,5 ÇAY BARDAĞI HİNDİSTANCEVİZİ
1 PAKET KABARTMA TOZU
1 YUMURTANIN SARISI,
3,5-4 SU BARDAĞI UN
ŞERBETİ İÇİN:
3 BUÇUK SU BARDAĞI ŞEKER
3 SU BARDAĞI SU
1/4 LİMON SUYU
SÜSLEMEK İÇİN:
HİNDİSTANCEVİZİ VEYA ÇEKİLMİŞ ANTEP FISTIĞI VEYA KREM ŞANTİ

Genişçe bir kaba oda sıcaklığında bir süre bırakılarak yumuşatılmış margarini alalım. Üzerine Hindistancevizi rendesini ekleyelim. Parmaklarımızın ucuyla mıncıklayarak krema haline getirelim. Yumurtaları teker teker ekleyip, bu malzemeye yine mıncıklayarak yedirelim. Kabartma tozunu ve unu bir kapta karıştıralım. Eleyelim. Unu yağ ve hindistancevizi karışımına azar azar ilave ederek, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim. Hamuru pürüzsüz bir kıvama gelip, özleşene dek yoğuralım. Hamurdan 2 ceviz iriliğinde parçalar kopartıp yuvarlayalım. Hafifçe yassıltarak az yağlanmış fırın tepsisine hazırladığımız hamurları dizelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürerek, önceden ısıtılmış 160 dereceli fırının orta gözünde üzerleri kızarana dek pişirelim. Fırından aldıktan sonra önceden hazırlayıp, soğuttuğumuz şerbeti hemen üzerine gezdirelim. Şerbetini emen tatlıları servis tabağına çakartıp, çekilmiş antepfıstığı, hindistancevizi veya krem şanti ile süsleyelim.

NOT: Bu tatlı yapıldığının ertesi günü daha lezzetli olur. Unun miktarını çok iyi ayarlayın, hamurunuz ne çok katı ne de yumuşak olsun. Poğaça hamuru kıvamında olması yeterlidir. Şerbetini ise hamuru yoğurmadan hazırlayıp, soğutun. Şeker ve su ile yaklaşık 10 dakika kaynatıp, inmesine yakın 1/4 limon suyunu ilave edip ateşten alın.

ML® Hindistancevizli Şekerpare için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:47101 • adı:Hindistancevizli Şekerpare • gönderen:Adana'lı • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:08