İRMİKLİ ŞEKERPARE

4 bardak un
2 yumurta
2 su bardağı irmik
250 g oda sıcaklığında yumuşatılmış margarin
1 paket Tukaş Pudra şekeri
1 paket Tukaş Hamur Kabartma Tozu
Üzerine koymak için fındık
Şerbeti için:
4,5 su bardağı şeker
6 bardak su
Yarım limonun suyu

Şerbet malzemelerini karıştırarak kaynatın ve ocağı kapatıp soğuması için kenara ayırın.
Hamur için bütün malzemeleri karıştırın ve iyice yoğurun.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın, yuvarlayın ve yağlanmış tepsiye dizin.
Üzerlerine birer fındık koyun. Önceden 200°C'ye ısıtılmış fırında üstü pembeleşinceye kadar pişirin.
Oda sıcaklığına kadar soğumuş olan şerbeti, fırından çıkardığınız şekerparelerin üzerine dökün.

© lezzetler.com tarif no:47335 • adı:İrmikli Şekerpare • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:19.03.2024 - 11:59