



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SEKERPARE

Nursen Öztürk

Malzemeler:

3 çay fincanı un

100 gr tereyağı veya 1 çay fincanı sıvıyağ

findik 1 çay fincanı pudra şekeri

1 fiske tuz

1 paket kabartma tozu

2 yumurta-1 yumurtanın beyazı ayrılacak(findikları sürmek için)

Surup için:

3 bardak toz şeker

3,5 bardak su

1/2 limon suyu

1/2 çay kaşığı vanilya

Yapılışı:

1) Yağ, pudra şekeri tuz ve kabartma tozunu tahta bir kasıkla karıştırılarak yumuşatılır. Krema haline gelen yağa önce yumurta sonra unu yedirerek yogurup elde edilen hamur nemli bir bez altında 10 dakika dinlendirilir.

2) Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar olarak yuvarlayıp tepsiye dizilir. Üzerine findik koyarak fırında pisirilir (20-25 dakika)

3) Diğer taraftan surubu hazırlayarak kıvamlanan suruba limon suyu ve vanilyayı ilave edilir. Bir tasım kaynatılır. Fırından çıkan sekerparelerin üstüne dokerek surub tepside çektilir (fırında) (soğuk surup, sıcak sekerpare)

[ML® Şöbiyet için tıklayın](#)



Fotoğraf "hızlı ve lezzetli" tarafından gönderildi. 02.12.2020