



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEKERPARE

Nursen Öztürk

Malzemeler:

3 cay fincani un

100 gr tereyağı veya 1 cay fincani siviyağ

findik 1 cay fincani pudra sekeri

1 fiske tuz

1 paket kabartma tozu

2 yumurta-1 yumurtanın beyazi ayrilacak(findiklari surmek icin)

Surup icin:

3 bardak toz seker

3,5 bardak su

1/2 limon suyu

1/2 cay kasigi vanilya

Yapilisi:

1) Yağ, pudra sekeri tuz ve kabartma tozunu tahta bir kasikla karistirilerek yumusatilir. Krema haline gelen yaga once yumurta sonra unu yedirerek yogurup elde edilen hamur nemli bir bez altinda 10 dakika dinlendirilir.

2) Hamurdan ceviz buyuklugunde parçalar olarak yuvarlayip tepsiye dizilir. Uzerine findik koyarak firinda pisirilir (20-25 dakika)

3) Diger taraftan surubu hazirlayarak kivamlanan suruba limon suyu ve vanilyayi ilave edilir. Bir tasim kaynatilir. Firindan cikan sekerparelerin ustune dokerek surub tepside cektirilir (firinda) (soguk surup, sicak sekerpare)

[ML@ Şöbiyet için tıklayın](#)



Fotoğraf "hızlı ve lezzetli" tarafından gönderildi. 02.12.2020