Küncütlü Fındıkparə

Susamlı Fındıkpare



1 paket kərəyağı
2 ədəd yumurta
1 su stəkanı süd
1 su stəkanı incə çəkilmiş fındıq
1 çay stəkanı pudra şəkəri
1 paket qabartma tozu
Duz
Ala bildiyi qədər un
Üzəri üçün:
1 su stəkanı küncüt
Şərbəti üçün:
3,5 su stəkanı şəkər
3,5 su stəkanı su
Yarım limon

Əvvəl şərbəti hazırlamaq üçün su və şəkər qaynadılar. Bir az qıvam alın tərəfindən limon suyu əlavə olunar, 5-6 dəqiqə daha bişirilər. Soyumağa buraxılar.
Çuxur bir kobud yumşaq kərəyağı, yumurta və pudra şəkəri qoyular. Mikserlə ya da çəngəllə yaxşıca qarışdırılar.
Üzərinə süd, fındıq, duz, unla qarışdırılmış qabartma tozu əlavə olunar. Qısa müddət daha qarışdırılar.
Daha sonra orta sərtlikdə bir konsistensiya əldə edənə qədər, un əlavə olunaraq yoğurular.
Xəmirdən ərik qədər parçalar alınar və diyirlənər. Toplar yarısına ənənə qədər susama batırılar, yağlanılmış nimçəyə düzülər.
Nimçə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya sürtülər, Fındıkparələr açıq rəngdə qızarana qədər bişirilər.
Fındıkparələrə sobadan çıxar çıxmaz soyuq şərbət gəzdirilər.
Şərbəti çəkincə xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Şərbət ilk töküldüyü zaman çox kimi görünə bilər. Ancaq qısa müddətdə Fındıkparələr tamamilə çəkər.