



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

Fındıqlı Şəkərpərə

Fındıklı Şəkərpərə



200 qr. marqarin
1 Ədəd yumurta
2 Ədəd yumurta ağı
1,5 Çay stəkani manna yarması
2 Çay stəkani pudra şəkəri
4 - 4,5 Su stəkani un
1 Paket qabartma tozu
2 Paket vanil
1 Tutam duz
Üzəri Üçün;
2 Ədəd yumurta sarısı
40 - 45 Ədəd fındıq
Şərbəti Üçün;
4 Su stəkani toz şəkər
4 Su stəkani su
1 Şorba qaşığı limon suyu

- # Dərin bir kobud otaq istiliyində yumşalmış marqarin, 1 Ədəd yumurta, 2 Ədəd yumurta ağı və pudra şəkəri qoyular. Tel çırpıcıyla ya da çəngəllə yaxşıca çırpılar.
- # Üzərinə manna yarması, vanil, qabartma tozu, duz və danlaq danlaq ələnilmiş un qatılar, yoğurular. Çox yumşaq olmayan bir xəmir əldə edilir.
- # Xəmindən qozdan bir az kiçik parçalar alınır, diyirlənər, yağlanmış soba nimçəsinə az aralıqlarla düzülər.
- # Üzərinə yumurta sarısı sürülər, daha sonra fındıq tam ortasına basdıraraq yerləşdirilər.
- # Fındıqlı şəkərpərə sobadan alınır, soyuyarkən şərbəti hazırlanar; su və toz şəkər qaynadılar, limon suyu əlavə olunar, 5 dəqiqə daha qaynadılar.
- # Şərbət istiykən soyumuş şirinin üzərinə gəzdirilər. Şərbəti çəkince xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Fındıqlar şəkərpərəyə yerləşdirilərkən, fındığın iti qisimi alta gəlməlidir.