



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

Küncütlü Fındıqparə

Susamlı Fındıqparə



1 paket kərəyağı
2 ədəd yumurta
1 su stəkanı süd
1 su stəkanı incə çəkilməş 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 olunur, 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 olunur. Qısa müddət daha qarışdırılar.
- # Daha sonra orta sərtlilikdə bir konsistensiya əldə edənə qədər, un əlavə olunaraq yoğurular.
- # Xəmindən ərik qədər parçalar alınar və diyirlənər. Toplar yarısına ənənə qədər susama batırılar, yağlanılmış nimçəyə düzülər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya sürtülər, Fındıqparələr açıq rəngdə qızarana qədər bişirilər.
- # Fındıqparələrə sobadan çıxar çıxmaz soyuq şərbət gəzdirilər.
- # Şərbəti çəkinə xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Şərbət ilk töküldüyü zaman çox kimi görünə bilər. Ancaq qısa müddətdə Fındıqparələr tamamilə çəker.