



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Sekerpare

Şekerpare



1 Teeglas Puderzucker
2 Eier
4 Gläser Mehl
½ Pkg Margarine
1 EL Grießmehl
½ TL Salz
30 Mandeln
1 Pkg Backpulver
1 Pkg Vanillezucker
Für den Sirup:
3 ½ Gläser Zucker
4 Gläser Wasser
Saft einer ½ Zitrone

- # In Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Ei und Puderzucker geben und zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.
- # Grießmehl, Salz, Backpulver, Vanillezucker und nach und nach unter Kneten Mehl hinzugeben.
- # Das Mehl für Şekerpare 30 Minuten gären lassen.
- # Vom Teig walnussgroße Teile entnehmen und zwischen den Handflächen zu Kugeln formen und in ein eingeeöltes Backblech einreihen.
- # Es sind somit ca. 30 Şekerpare zubereitet worden.
- # Vertikal in die Mitte jeder Şekerpare Mandeln eindrücken.
- # Bei 175 Grad in den lauwarmen Backofen geben und 30-35 Minuten backen.
- # Aus dem Backofen die Şekerpare herausnehmen und abkühlen lassen.
- # Wasser und Zucker zum kochen bringen und wenn es eine dickflüssige Konsistenz bekommen hat dann Zitronensaft hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen und anschließend vom Herd nehmen.
- # Die abgekühlten Şekerpare mit dem Sirup begießen.

Tipp: Anstelle des Vanillezuckers kann auch eine gehobelte Zitronenschale verwendet werden.