



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

## Sekerpare con avellanas

Fındıklı Şekerpare



200 gramos de margarina  
1 huevo  
2 huevos  
1/2 vaso de sémola  
2/3 de vaso de azúcar de ricino  
4 - 4+1/2 vaso de harina  
1 paquete de levadura en polvo  
2 envases de vainilla  
1 pizca de sal

Para la parte superior:

2 yemas  
40 - 45 avellanas

Para el Jarabe:

4 vaso de azúcar granulada  
4 vaso de agua  
1 cucharada de jugo de limón

# Ponga la margarina, que es suavizado a temperatura ambiente, en un tazón profundo. 1 de romper los huevos en ella, añadir 2 claras de huevo y azúcar en la mezcla también. Batir por un tenedor un batidor.

# Añadir la sémola, vainilla, el polvo de hornear, la sal y la harina cernida en la mezcla poco a poco durante el amasado. Hacer que llegar a la una consistencia suave.

# Pick piezas, que son más pequeños que las avellanas, de la masa y el rollo de ellos. Coloque estas bolas de masa en la bandeja de hornear engrasada con espacios entre ellos.

# Propagación de yema de huevo en todo el bolas, entonces el lugar a avellanas las bolas por forzar un poco.

# Retire la bandeja del horno. Cuando el horno se enfríe las piezas, preparar el almíbar: hervir la mezcla de agua y el azúcar granulada, añadir jugo de limón en ella y hervir la mezcla durante 5 minutos más.

# Vierta el jarabe caliente por todo el horno las piezas de masa fresca. Cuando la postre los remojes jarabe de servicio.

**Nota:** Usted debe obtener el filo de los lados las avellanas baja, mientras que colocarlas en la masa de piezas.