



Sekerpere

Şekerpere



1 tasse à thé de sucre en poudre
2 œufs
4 tasses de farine
½ paquet de margarine
1 cuillère à soupe de semoule
½ cuillère à café de sel
30 amandes
1 sachet de levure chimique
1 paquet de vanille
Pour le sirop;
3,5 tasses de sucre granulé
4 tasses d'eau
Jus d'un ½ citron

- # Rajoutez les œufs et le sucre en poudre dans la margarine puis pétrissez jusqu'à qu'elle soit lisse.
- # Rajoutez de la semoule, du sel, de la levure, de la vanille et de la farine puis pétrissez un moment.
- # Laissez reposer la pâte pendant 30 minutes.
- # Arrachez de la pâte, des morceaux de la taille d'une noix, arrondissez dans la paume de votre main et placez dans un plat huilée.
- # Vous obtenez environ 30 pièces.
- # Enfoncez une amande en verticale sur chaque pièce.
- # Laissez cuire au four à 175 degrés pendant 30-35 minutes.
- # Laissez refroidir les Sekerpere.
- # Laissez bouillir l'eau et le sucre. Quand elle devient un peu foncée, rajoutez du jus de citron puis retirez du four après 5 minutes.
- # Versez le sirop chaud sur les Sekerpere.

N-B: Vous pouvez remplacer la vanille par du zeste de citron.