



Sekerpare

Şekerpare



1 bicchierino di zucchero a velo
2 uova
4 bicchieri di farina
Mezzo pacco di margarina
1 cucchiaio di semolino
Mezzo cucchiaino di sale
30 mandorle
1 bustina di polvera lievitante
1 bustina di vaniglia
Per lo sciroppo:
3,5 bicchieri di zucchero a polverato
4 bicchieri d'acqua
Mezzo succo di limone

Nella margarina s'aggiungono uova e zucchero a velo e si masticano bene finchè si scoglie bene la margarina.

Sopra s'aggiungono semollino, sale, lievito polverante, vaniglia e farina e si continua ad impastare.

L'impasto di sekerekpare si riposa per 30 minuti.

Dall'impasto si prendono i pezzi come grandezza di noce e si rotola con le mani e poi si fila nel vassoio oliato.

Così si preparano più o meno 30 sekerekpare.

Si mette mandorle in verticale su ogni pezzo.

Siniserisce nel forno regolato a 175 gradi e si cucina per 30 - 35 minuti.

Dopo averlo tolto dal forno i sekerekpare si lasciano a freddare.

Si bolliscono zucchero e l'acqua dopo un po' s'aggiunge succo di limone e si bolliscono ancora per 5 minuti e poi si toglie dal fuoco.

Sopra dei sekerekpare freddati si mette lo sciroppo caldo.

Nota: In questa dolce per il posto di vaniglia si può mettersi grattugiato di una conchiglia di limone.