



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mıtevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Sekerpere

Şekerpere



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 polvere 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 semolino, sale, lievito polverante, vaniglia e farina e si continua ad impastare.
- # L'impasto di sekerpare si riposa per 30 minuti.
- # Dall'impasto si prendono i pezzi come grandezza di noce e si rotola con le manie e poi si fila nel vassoio oliato.
- # Così si preparano più o meno 30 sekerpare.
- # Si mette mandorle in verticale su ogni pezzo.
- # Si inserisce nel forno regolato a 175 gradi e si cucina per 30 - 35 minuti.
- # Dopo averli tolti dal forno i sekerpare si lasciano a freddare.
- # Si bolliscono zucchero e l'acqua dopo un po' s'aggiunge succo di limone e si bolle ancora per 5 minuti e poi si toglie dal fuoco.
- # Sopra dei sekerpare freddati si mette lo sciroppo caldo.

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