



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

«Шекерпаре» с фундуком Findikli Şekerpare



200 гр. маргарина
1 яйцо
2 яичных белка
¾ стакана манной крупы
1 стакан сахарной пудры
4-4,5 стакана муки
1 пачка разрыхлителя
2 пачки ванилина
Щепотка соли
Смазать сверху:
2 яичных желтка
40-45 шт. фундука
Для сиропа:
4 стакана сахара
4 стакана воды
1 ст.л. сока лимона

- # В глубокой посуде взбить венчиком мягкий маргарин, 1 яйцо, 2 яичных белка и сахарную пудру.
- # Добавить манную крупу, ванилин, разрыхлитель, соль и добавляя муку замесить упругое тесто.
- # Тесто разделить на кусочки размером чуть меньше грецкого ореха, скатать и положить на смазанный маслом противень, оставляя небольшое расстояние между ними.
- # Смазать сверху яичным желтком и в середину надавливая положить фундук.
- # Печь в духовке до готовности, достать и дать остыть. Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, кипятить еще 5 минут, снять с огня.
- # Горячим сиропом полить «шекерпаре». Подавать когда сироп впитается.

Фундук необходимо положить острым концом вниз.