



## «Шекерпаре» с фундуком

Fındıklı Şekerpare



200 гр. маргарина  
1 яйцо  
2 яичных белка  
 $\frac{3}{4}$  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 остывть. 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.