



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

## «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.