



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

---

## Гёнпаре Gönpare



100 гр сливочного масла  
1/2 стакана растительного масла  
2/3 стакана молока  
1 яйцо  
1 чайная ложка манной крупы  
1/2 стакана сахарной пудры  
3 стакана муки  
1 пакет (5 гр) ванилина  
1/2 чайной ложки разрыхлителя для муки  
3 столовые ложки какао  
Четверть чайной ложки соли  
50 шт. Фундука  
Для сиропа:  
3 стакана сахарного песка  
3 стакана воды  
Сок половины лимона

# Сначала приготовить сироп. В кастрюлю налить воды, добавить сахар. На среднем огне довести до кипения, убавить огонь, дать сиропу покипеть некоторое время. Добавить лимонный сок, довести до кипения, снять с огня и оставить остывать.

# В посуду для замешивания теста насыпать муку, добавить размягченное сливочное масло, растительное масло, яйцо, манную крупу, сахарную пудру, ванилин, разрыхлитель, какао. Замешать тесто.

# Прикрыть полученное тесто и оставить «отдыхать» на 15 минут.

# От полученного теста отрывать кусочки размером с грецкий орех, скатать в шарики и разложить на расстоянии на сухом противне.

# Сверху на Гёнпаре (шарики) слегка надавливая разложить фундук.

# В слегка нагретый духовой шкаф поставить противень и готовить при температуре 175C, пока гёнпаре не станут жесткими (но не сожжеными).

# Вынуть их духового шкафа, подождать на 5 минут, залить сверху холодным сиропом.

# Сверху закрыть другим противнем и оставить в таком состоянии не меньше, чем на 3 часа, пока сироп не впитается в сладость.

# Подавать разложив на сервировочную тарелку. По истечении нескольких дней «Гёнпаре» станет еще вкуснее.

На юге и на юго-Восточной части Турции Гён означает темный, черный, смуглый . Гёнпаре - смуглые кусочки.