



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

FINDIKLI ŐEKERPARE



200 gr. margarin
1 Adet yumurta
2 Adet yumurta beyazı
1,5 çay bardağı irmik
2 ay bardağı pudra Őekeri
4 - 4,5 Su bardağı un
1 Paket kabartma tozu
2 Paket vanilya
1 Tutam tuz
zeri İçin;
2 Adet yumurta sarısı
40 - 45 Adet fındık
Őerbeti İçin;
4 Su bardağı toz Őeker
4 Su bardağı su
1 orba kaşığı limon suyu

Derin bir kaba oda ısısında yumuŐamıŐ margarin, 1 adet yumurta, 2 adet yumurta beyazı ve pudra Őekeri konur. Tel ırpıcıyla ya da çatalla iyice çırpılır.

zerine irmik, vanilya, kabartma tozu, tuz ve azar azar elenmiŐ un katılır, yoğrulur. Fazla yumuŐak olmayan bir hamur elde edilir.

Hamurdan cevizden biraz küçük parçalar alınır, yuvarlanır, yağlanmış fırın tepsisine az aralıklarla dizilir.

zerine yumurta sarısı sürülür, daha sonra fındık tam ortasına bastırarak yerleŐtirilir.

Fındıklı Őekerpere fırından alınır, soğurken Őerbeti hazırlanır; su ve toz Őeker kaynatılır, limon suyu eklenir, 5 dakika daha kaynatılır.

Őerbet sıcakken soęumuŐ tatlının üzerine gezdirilir. Őerbeti çekince servise sunulur.

Not: Fındıklar Őekerpereye yerleŐtirilirken, fındığın sivri kısmı alta gelmelidir.