

Şekerpare

Toplam 60 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Orta

~460 kcal

Açılış 2/10

İrmikli kurabiye hamurunun s1caşerbetle buluştuğu geleneksel tatlı.

Malzemeler

Hamur için

- 3 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı İrmik
- 125 gr Tereyağı
- 2 adet Yumurta
- 20 adet F1nd1k

Şerbet için

- 2.5 su bardağı Şeker
- 3 su bardağı Su

Yapılış

1. Şeker ve suyu 10 dakika kaynatıp şerbeti 111t1n.
2. Hamur malzemelerini yoğurup ceviz boyu parçalar şekillendirin.
3. Her parçaya f1nd1k yerleştirip tepsiye dizin.
4. Şekerpareleri 180°C f1r1nd1k 28 dakika pişirin.
5. 111şerbeti s1ca tatlıya dökün, içi kuru kalmas1ndıye.
6. 25 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Tatlı f1r1nd1k 1k1nd1k şerbeti dökün; hamur dağılımda şerbeti emer.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine f1nd1k koyarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş