

Şekerpare

Toplam 60 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Orta

~460 kcal

Açılış 10/10

İrmikli kurabiye hamurunun sıcak şerbetle buluştuğu geleneksel tatlı.

Malzemeler

Hamur için

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

Şerbet için

- 2.5 su bardağı Şeker
- 3 su bardağı Su

Yapılışı

1. Şeker ve suyu 10 dakika kaynatıp şerbeti ılıttırın.
2. Un, irmik, tereyağı ve yumurtayla yumuşak bir hamur yoğurun.
3. Hamura şekil verip üzerlerine fındık yerleştirerek tepsiye dizin.
4. Şekerpareyi 180°C fırında 25-30 dakika pişirin.
5. Fırından çıkarttıktan sonra şerbet döküp çekmesini bekleyin.

PÜF NOKTASI

Tatlı fırından çıkardıktan sonra şerbeti dökün; hamur dağılmadan şerbeti emer.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine fındık koyarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş