

Pastane Usulu Sekerpare

Malzemeler

125 gr tereyagi (oda sicakliginda ve mutlaka tereyagi!!)

1 fincan siviyağ (türk kahvesi fincanı)

4 yemek kasigi tepeleme pudra sekeri

2 yumurta (1 tanesinin sarisi uzerine surulecek)

1 cay kasigi karbonat

1 tutam tuz

3 su bardagi elenmis un

Serbeti icin;

4 su bardagi seker

5 su bardagi su

Ceyrek limonun suyu

Yapilisi

Ilki, kesinlikle tereyagi kullanilmali. Ikincisi ise; pudra sekeri, yaglar ve yumurtalari bir kaba koyup bembeyaz olana kadar cirpmak. Sonrasinda tuz ve karbonat ekleniyor ve elenmis olan un yavas yavas eklenerek karistiriliyor. Hamur kulak memesi kivamina geldiginde sekil verip tepsiye diziyoruz. Uzerlerine yumurta sarisi surup catalla ciziyoruz ve 180 derecede onceden isitilmis firina atiyoruz. Tatlilar tamamen kizarana kadar pisiriyoruz. Ucuncu puf noktasida bu zaten tatlinin. Hic beyaz yeri kalmayacak, tamamen kizaricak. Firina attikten sonra serbeti yapip ilimasi icin soguk bir yere aliyoruz. Tatli firindan ciktiginda 2 dakika kadar bekliyoruz ve ilik olan serbetle bulusturuyoruz. Serbeti cekme suresinde ara sira ters ceviriپ iki tarafindan da serbeti almasini sagliyoruz. Dinlendikce guzelleliyor tatli.