

Sekerpare

Malzemeler

200 gr oda sicakliginda tereyag,
3/4 su bardagi irmik,
1/2 su bardagi pudra sekeri,
2 yumurta (birinin sarisi uzeri icin ayrilacak),
Aldigi kadar un,
1 tatli kasigi kabartma tozu,
1 paket vanilya,
4 su bardagi toz seker,
4,5 su bardagi su,
3-4 damla limon.

Yapilisi

Tereyag, 1 yumurta, 1 yumurta aki, pudra sekeri ve irmigi guzelce karistirin,
Azar azar unu ekleyerek yogurmaya baslayin,
Kabartma tozu ve vanilyayi da ekleyin,
Oyun hamuru kivami alana kadar un ekleyerek yogurun,
Istediginiz buyuklukte sekillendirerek firin tepsisine dizin,
Uzerlerine kenara ayirdiginiz yumurta sarisini surun,
Catalla fazla bastirmadan cizik atin,
200 derecede onceden isitilmis firinda uzerleri kizarana kadar pisirin,
Serbeti sekerpareler soguduktan sonra hazirlamaya baslayin,
Bunun icin su, seker ve limon suyunu tencereye alip seker eriyene kadar karistirin,
Kaynamaya basladiktan sonra 10-15 dk kaynatip altini kapatın,
5 dk ilk sicaginın cikmasini bekleyip sekerparelerin uzerine dokun,
Serbeti iyice cektikten sonra uzerlerine antep fistigi tozu serperek servis yapin.
Afiyet olsun...