

Sekerpare

Malzemeler

2 su bardagi Un
Yarim paket(125 gr) Margarin
3 corba kasigi Irmik
Yarim paket Kabartma Tozu
1 adet Yumurta
1 adet Limon
27 adet (50 gr) Findik Ici
2 parca Limon Tuzu
3,5 su bardagi Su
2,2 su bardagi Seker

Yapilisi

Irmik, yumusamis margarin, pudra sekeri, yumurta , ince rendelenmis limon kabugu, kabartma tozunu bir kapta yogurun.

Karisima un ilave ederek cok az yogurun.

Hamuru 2 parcaya ayirin.

Hamur parcalarindan silindir yapin.

Hamur silindirlerini 2 cm arayla 27 yuvarlak parcaya kesin.

Her parcayi avuc icinde yuvarlak top haline getirin.

lki parmak ucuyla uzerine bastirarak 1 cm kalinliginda diskler yapin, ters cevirerek 1-2 cm arayla tepsiye yerlestirin.

Uzerlerine findik koyun.

Tepsiyi firin icine koyarak firini calistirin.

Seker ve suyu, limon tuzu ilavesiyle kaynamaya birakin.

Yavas yavas 30 dk kaynatarak kivam kazanmasini saglayin.

Sekerpareleri firindan cikarin ve uzerine sicak surup dokun.

Tepsinin uzerini ortun ve sogumaya birakin.