

Sivas Usulu Sekerpare

Malzemeler

3 su bardagi un
1 su bardagi irmik
1 cay bardagi seker
1 adet yumurta
1 adet yumurta sarisi
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1/2 paket margarin
1 cay bardagi sivi yag
Serbeti icin:
4 bardak su
4 su bardagi seker
1/2 limon
Uzeri icin:
1 adet yumurta

Yapilisi

Yarim paket margarin, bir cay bardagi sivi yag ve bir cay bardagi sekere, bir yumurta ve yumurtanin sarisi koyulur. Bir su bardagi irmik ve uc su bardagi un eklenen karisima birer paket karbonat ve vanilya koyulup istenen kivama gelene kadar yogurulur. Dort su bardagi seker ve dort bardak su kaynatilip limon sikilarak serbet hazirlanir. Yuvarlanan sekerpare hamurlari uzerine hafifce bastirilarak firin tepsisine dizilir. Kirilip, cirpilan bir yumurta uzeri catalla cizilen sekerparelerin uzerine suruldukten sonra, 180 dereceye ayarlanan firinda pisirilir. Nar gibi kizaran sekerparelersogutulup, uzerine dokulen ilik serbeti cektikten sonra servis tabagina dizilir. Sekerpare sunuma hazirdir...