

PEKERPARE:1

Kategori : Tatlýlar

Yayýnlayan [Admin](#) 2011/7/6

MALZEMELER

- 1-500gr. un(4 su bardađý)
- 2-250 gr tereyađý veya margarin (oda sýcaklýđýnda)
- 3 -2 yumurta
- 4-bir su bardađýna yakýn pudra þekeri

- 5-4 çorba kaþýđý irmik
- 6-2 çorba kaþýđý Hindistan cevizi
- 7-birer paket kabartma tozu ve bir paket vanilya
- 8- fýndýk,fýstýk (arzuya göre üzeri için)

PERBETÝ ÝÇÝN

- 1-4 su bardađý sýcak su
- 2-3 su bardađý þeker
- 3-1/4 limon dilimi (kabuđuyla birlikte kaynatýlacak)

YAPILIPI:önce perbeti hazýrlamak için: 4 bardak sýcak suya 3 bardak þekeri ilave et ve 4-5 dakika kaynat,limon dilimini kabuđuyla birlikte ilave et ve iki dakika kadar daha kaynat.bir kenara ýlýmaya al. Unu yoðurma kabýna al. Ortasýný aç önce yađý ve þekeri karýptýr. Diðer malzemeleri ilave et. iyice yoður kulak memesinden daha yumupak bir hamur elde edinceye kadar yoður(unu azaltýp veya artýrabilirsin). Ceviz büyüklüðünde parçalar kopar ,avucunda yuvarla, hafif üzerine bastýr,aralýklý olarak tepsiye diz ortasýna fýndýk batýr.170 derecede ýsýtýlmýp fýrýnda pembelepinceye kadar piþir.fýrýndan çýkardýktan bir dakika sonra ýlýk perbeti üzerine gezdir. Ýkinci tepsiyi üzerine kapat.perbet iyice emilince servis yap.