HİNDİSTANCEVİZLİ ŞEKERPARE

1 Su bardağı hindistancevizi
1 Paket tereyağı (250 gr.)
2 Adet yumurta
1 Tatlı kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Şerbeti İçin;
3 Su bardağı toz şeker
2,5 Su bardağı su
1 Çorba kaşığı limon suyu
Üzeri İçin;
1 Çorba kaşığı hindistancevizi
İç badem

İlk işlem olarak şerbet hazırlanır; su ve şeker kaynatılır, kıvamı biraz koyulaşınca limon suyu eklenir, 1 -2 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır, soğumaya bırakılır.
Oda ısısında yumuşamış kahvaltılık tereyağı yoğurma kabına konur, yumurtalar eklenir. Malzemeler parmak uçlarıyla birbirine yedirilir.
Üzerine hindistancevizi, kabartma tozu ve azar azar elenmiş un katılır, yoğrulur. Kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır.
Hamur dinlendirilmeden ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, yuvarlanır, oval şekli verilir, üzerine hafifçe bastırılır.
Bütün tatlılar bu şekilde hazırlanır, yağsız fırın tepsisine az aralıklarla dizilir. Üzerlerine ince kabuğu çıkarılmış, boyuna iki parçaya kesilmiş 2 parça badem saplanır.
Tepsi önceden ısıtılmış 185 derece fırına sürülür, tatlılar kızarana kadar pişirilir.
Hindistancevizli şekerpare fırından çıkarılır, 3 – 4 dakika oda ısısında bekletildikten sonra üzerine soğumuş şerbet gezdirilir.
Tatlı en az 3 saat dinlendirilir, üzerine Hindistan cevizi serpilir, servise sunulur.

Not: Hindistancevizli şekerpareye kesinlikle kabartma tozu yerine karbonat konmaz. Çünkü karbonat hindistancevizi ile birleşince acı bir tat verir.