GÖNPARE

100 Gr. tereyağ
1 Çay bardağı sıvıyağ
1,5 Çay bardağı süt
1 Adet yumurta
1 Tatlı kaşığı irmik
1 Çay bardağı pudra şekeri
3 Su bardağı un
1 Paket vanilya
1 Çay kaşığı kabartma tozu
3 Çorba kaşığı kakao
Yarım çay kaşığı tuz
50 Adet fındık
Şerbeti İçin;
3 Su bardağı toz şeker
3 Su bardağı su
Yarım limonun suyu

Gönparenin önce şerbeti hazırlanır. Su ve şeker kaynatılır, biraz kıvama gelince limon suyu eklenir. Bir kaç dakika sonra ocaktan alınır, soğumaya bırakılır.
Çukur yoğurma kabına mevcut un konur, üzerine oda ısısında yumuşamış tereyağ, sıvıyağ, süt, yumurta, irmik, pudra şekeri, vanilya, kabartma tozu ve kakao konur, iyice yoğurulur.
Hamur üzeri kapalı olarak 15 dakika dinlendirilir.
Dinlenen hamurdan cevizden biraz küçük parçalar koparılıp iki avuç arasında yuvarlanır, yağsız fırın tepsisine dizilir.
Bütün gönpareler tepsiye biraz aralıklı dizilidikten sonra üzerlerine fındıklar bastırılarak yerleştirilir.
Tepsi, önceden hafif ısıtılmış 175 derece fırına verilir. Gönpareler çok sertleşene kadar yakmadan pişirilir.
Fırından alınır, ilk hararetinin çıkması için 5 dakika bekletilir. Üzerine soğuk şerbet gezdirilir.
İçinde gönparelerin olduğu tepsinin üzerine başka bir tepsi kapatılır. Bu şekilde en az 3 saat şerbetinin çekmesi için dinlendirilir.
Servis tabağına alınarak ikram edilir. Gönpare bir kaç gün sonra daha lezzetli bir kıvam alır.

Not: Gön, Güney ve Güneydoğu bölgesinde koyu, esmer, kara anlamına gelen bir sıfattır.