



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

GNPARE



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

Gnparenin 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 şeker, vanilya, kabartma tozu ve kakao konur, iyice yoğurulur.

Hamur zeri kapalı olarak 15 dakika dinlendirilir.

Dinlenen hamurdan cevizden biraz küçük parçalar koparılıp iki avuç arasında yuvarlanır, yağsız fırın tepsisine dizilir.

Bütün gnpareler tepsiye biraz aralıklı dizildikten sonra üzerlerine fındıklar bastırılarak yerleştireilir.

Tepsi, önceden hafif ısıtılmış 175 derece fırına verilir. Gnpareler çok sertleşene kadar yakmadan pişirilir.

Fırından alınır, ilk hararetinin çıkması için 5 dakika bekletilir. zerine soğuk şerbet gezdirilir.

İçinde gnparelerin olduğu tepsinin üzerine başka bir tepsi kapatılır. Bu şekilde en az 3 saat şerbetinin çekmesi için dinlendirilir.

Servis tabağına alınarak ikram edilir. Gnpare bir kaç gün sonra daha lezzetli bir kıvam alır.

Not: Gün, Güney ve Güneydođu bölgesinde koyu, esmer, kara anlamına gelen bir sıfattır.