



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

VEZİR PARMAĞI

600 gram un (beş bardak)
175 gram ince irmik (bir bardak)
Yarım bardak nişasta
iki kaşık ayçiçek yağı
Bir kaşık şeker
8 bardak su
12 adet yumurta
Az tuz
Şerbeti:
2 kilo şeker
1 kilo su Limon suyu

Önce sekiz bardak suyu dibi yuvarlak bir tencereye koyun ve ocağı yakın. Sıvı yağı koyun ve bir kaşık da şeker koyun, kaynasın. Un, irmik ve nişastayı karıştırın ve kaynayan suya boşaltın. Tahta kaşıkla eze eze pişirin. Yapışmazsa pişmiştir. Pişen hamuru bir mermer veya masaya yayın. Soğutun. Yumurtaları kırıp karıştırın. Hamuru yoğurun ve elinizli uzun parmak şeklinde hamurlar hazırlayın. Parmak şeklindeki hamurları yağda kızartın. Kızaran parmakları soğuk şerbete atın.

[ML® Altın Parmak için tıklayın](#)
