VEZİR PARMAĞI

5 kahve fincanı su
1,5 kahve fincanı un
1/2 kahve fincanı sadeyağ
2 tane yumurta
1 yumurta sarısı
1 kahve kaşığı tuz
Kızartmak için:
1,5 bardak rafine zeytinyağı
Şurubu için:
2 bardak toz şeker
2 bardak biraz az su
1 tatlı kaşığı limon

Bir tencereye konulan su hafif ısınmaya başlayınca, içine yağ ve un, serpile serpile katılır. Hamur haline gelinceye kadar, tahta kaşıkla karıştırılır. Sonra pişen hamur, mermer ya da fayansın üzerine konulur. İçine yumurtalar teker teker kırılır. Hamur haline getirilir. Hamurlar ceviz kadar koparılır, zeytinyağı ile yağlanmış avuçlarda yuvarlanıp yassıltılır ve parmak şekli verilir. Parmaklar yağın içine atılarak kızartılır. (Kızartılacak yağın soğuk olarak ateşe verilmesi gerekir.) Malzemelerinden şurup bir kap içinde 10-15 dakika kaynatılmasıyla yapılır. Kızarmış parmaklar içine atılır.

© lezzetler.com tarif no:39562 • adı:Vezir Parmağı • gönderen:didar • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:59