



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VEZİR PARMAĞI

750 gr Su
500 gr Un
100 gr Margarin
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı toz şeker
7 Adet yumurta
1 Tatlı kaşığı nişasta
Şerbeti için:
1250 gr Toz şeker
1 Kilo su
Yarım limon

Tencereye koyduğumuz su kaynamaya başlayınca tuz, şeker, margarin konulur ve un ilave edilir. Tahta kaşıkla karıştırarak hamur pişirilir ve ocaktan alınır. El yakmayacak kadar soğuyunca, yumurtalar birer birer kırılır. Nişasta konulur, mikserin hamur karıştırma teliyle iyice karıştırılır. Avuç içi yağlanır parmak şekli verilir ve soğuk yağa bırakılır. Tencerenin alabildiği kadar hamur konur ve ocak yakılır. Nar gibi kızarıncaya soğuk şerbete alınır. 2-3 dakika şerbette kaldıktan sonra servis yapılır.