



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VEZİR PARMAĞI

### Malzemeler

500 g un

3 bardak su

1 ay kaşığı tuz

1 ay kaşığı toz şeker

1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı

4 adet yumurta

1 adet vanilya

Kızartmak için:

2 su bardağı mısırözü yağı

Süsllemek için:

Kivi ve dondurma Arzuya göre yeşil fıstık

şurubu için:

4 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

Yarım limon suyu

### Hazırlanışı

Öncelikle şurup için derin bir tencerenin içine şeker, su, limon suyu konularak , 10-15 dakika orta koyulukta bir kıvama gelene kadar kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Daha sonra hamur için yayvan bir tencereye 3 su bardağı su, 1 çay kaşığı toz şeker ve 1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı konularak orta ateşte kaynatılır. Karışıma, kaynadıktan sonra un eklenerek ağır ateşte tahta bir kaşıkla sürekli karıştırılarak unun pişmesi sağlanır. Karışım kendini toparlayıp, hamurlaşmaya başladığında yumurtalar da içine kırılarak, hamura iyice yedirilir. Ocaktan alınan hamur hafif soğuyunca elle uzun parmak şekli verilerek yavan bir tavada hafif ısınmış mısırözü yağında pembe renk alana kadar karıştırarak kızartılır. Hazır olan tatlıya önceden soğutulmuş olan şerbet dökülerek bir süre emmesi beklenir. şerbeti çeken tatlı, servis tabağına konulup, dondurma, kivi veya yeşil fıstık ile süslenerek soğuk servis yapılır.