



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VEZİRPARMAĞI

Tuğrul Şavkar

100gr. tereyağı (7 çorba kaşığı)
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 çay kaşığı tuz
600 ml. su
450 gr. un
6 adet yumurta
2 lt. ayçiçek yağı
Şurubu için:
1+1/4 lt. su (5 su bardağı)
2 kg. tozşeker (8 su bardağı)
1/2 adet limonun suyu ve kabuğu

Tereyağını, şekerini, tuzu ve suyu bir tencereye koyup karıştırarak bir taşım kaynatın.

Ateşi kısın. Unu eleyin. Elenmiş unu tenceredeki sıcak karışıma azar azar ekleyerek karıştırıp, iyice yedirin. Kısık ateşte hamuru karıştırıp, ezerek 5 dakika pişirin.

Hamuru karıştırma kabına aktarıp biraz ılınmaya bırakın. İlk sıcaklığını kaybedince yumurtaları ekleyin ve mikserle çırparak hamura yedirin.

Şurubu hazırlamak için, bir başka kapta şekerini, suyu, limon suyunu ve sıkılan limonun kabuğunu bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, 5 dakika daha kaynatarak üzerinde biriken köpüğü alın. Limon kabuğunu çıkarıp şurubu ılınmaya bırakın.

Ayçiçek yağın bir tepsiye koyup, ocağa oturtturarak ılındırın. Tepsiyi ateşten alın. Hazırladığınız hamuru şekillendirmek için elinizi yağlayın. Bir parça hamur alarak parmaklarınızın üzerinde bir parmak boyunda yuvarlayıp, yağa atın. Bu işlemi, hamur bitinceye kadar sürdürün.

Tepsiyi orta ateşe koyarak 10 dakika, karıştırmadan, sadece alt üst ederek kızartın. Sonra bir kevgir ile karıştırarak 10 dakika daha kızartıp, süzdürerek yağdan alın ve şurubun içine atın. Hafifçe üzerlerine bastırarak 10 dakika şurupta bekletin. Vezirparmaklarını şuruptan alıp, bir tabağa aktararak servis yapın.