# NİŞANLI PARMAĞI (CEZAYİR)

(sebaa el aarussa)

Kullanılacak malzeme:
350 gram un,
1/2 bardak süt,
150 gram süzme bal,
50 gram toz şekeri,
2 yumurta,
1 tutam tarçın (toz),
1 çimdik tuz,
2+1/2 bardak zeytinyağı (veya başka bir bitkisel yağ).

Yapımı: Yoğurma mermerinin üstüne 300 gram unu eleyerek dökmeli. Sonra bunu toplamalı ve ortasını çukurlaştırmalı. Bu çukura toz şekerini, tarçını ve tuzu serpiştirmen. Yarım bardak pişmiş soğuk sütle iki yumurtayı da kattıktan sonra karışımı iyice yoğurarak hamur durumuna getirmeli.
Hamur, kıvamını bulunca bunu bir bezle örtüp iki saat kadar ılık bir yerde dinlendirmeli. Sonra bunu hafifçe unlayıp yeniden yoğurduktan sonra merdaneyle açarak en çok yarım santim kalınlığında bir yufka yaprağı durumuna getirmeli. Hamur kesme tırtılıyle bu yufkayı beşer santimlik parçalara bölmeli. Unlu elle bu parçaları yuvarlayıp küçük birer baston durumuna getirmeli. Bu bastoncukları hemen ateş üstünde bulunan derin bir tavadaki kızgın zeytinyağının içine atmalı.
Beri yanda bir kuşaneye balı koymalı. 2 çorba kaşığı da su kattıktan sonra tencereyi hafif bir ateşe oturtmalı. Bal suyla karışıp şerbet durumuna gelince kabı ateşten indirmeli.
Tavadaki hamurlar nar gibi kızarıp kıtırtı bir duruma gelince bunları kevgirle tavadan çıkarıp soğumuş olan şerbete batırmalı. Nişanlı parmağı veya hanım parmağının pişirilmesi sona erince bunları hemen sıcak sıcak sofraya çıkarıp servis yapmalı.

ML® Hanım Göbeği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:13425 • adı:NİŞANLI PARMAĞI (CEZAYİR) • gönderen:rıza • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:52