



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VEZİR PARMAĞI

2 Yumurta
1 Bardak Şeker
2 Kase Un
1 Tatlı Kaşığı Tarçın
1 Paket Vanilya
1 Paket Kabartma Tozu
1 Paket Margarin
Şerbeti için :
3 Su Bardağı Şeker
3,5 Su Bardağı Su

Yağı eritip soğumasını bekleyin. 1 bardak şeker ilave edin, 2 kase un, 1 tatlı kaşığı tarçın, 1 paket vanilya, 1 paket kabartma tozu ve yumurtalardan birinin sarısını tatlının üzerine sürülmek üzere ayırdıktan sonra yumurtaları ekleyip hamur kıvamına getirin. Eliniz yardımıyla oval şeklinde yuvarlayıp az margarin sürülmüş tepsiye dizin.Çatal yardımıyla üstünü şekillendirdikten sonra 1 yumurtanın sarısını üzerine sürüp fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Sıcak şerbet üzerine dökülüp soğutulduktan sonra servise hazırdır.

[ML® Vezir Parmağı için tıklayın](#)
