



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HANIM PARMAĞI

6 kişilik
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı tepeleme yoğurt
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı eritilmiş margarin
1 paket kabartma tozu
İki buçuk su bardağı un
Şerbet için:
İki buçuk su bardağı su
İki buçuk su bardağı şeker
1/4 limon dilimi

Ön hazırlık olarak şerbeti hazırlayıp, soğutun. Hamuru yoğuracağınız kaba yumurtayı, yoğurdu, yağı, margarini alıp, karıştırın. Kabartma tozunu ekleyip, tekrar karıştırın. Unu ekleyip, ele yapışmayan kıvamda ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. 15 dakika üzerine nemli bir bez örterek, dinlendirin. Hamuru unlanmış bir zeminde mantı yufkasından biraz daha kalınca açın. Yufkayı 4 cm genişlikte şeritler halinde kesin. Şeritleri enine yarıdan tekrar kesin. Meydana gelen dikdörtgen parçayı ikiye katlayın. Kat yerinden başlayarak aşağı doğru 4 kesik yapın. Kesik şeritler birbiriyle vev duracak biçimde, açıkta kalan uçlarını bastırarak birleştirin. Kızgın yağda kızartın. Soğuttuğunuz şerbete bırakın. Tatlılar şerbetini emdikten sonra servis tabağına alın.

[ML® Vezir Parmağı için tıklayın](#)[ML® Hanım Göbeği için tıklayın](#)