



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HANIM PARMAĞI

75 gr. tereyağı
4 desilitre süt
4 adet yumurta
250 gr. un
500 gr. şeker
500 gr. margarin
Yarım limon
Biraz tuz

4 desilitre süt, 75 gr. yağ ile ateşe konur. Kaynamağa başlayınca biraz tuz, elenmiş un birden ilâve edilir. Hafif ateşte karıştırılarak 10 dakika pişirilir. Ateşten alınır. İlinınca yumurtalar birer birer kırılır, yedirilir, iki fındık büyüklüğünde parçalara bölünerek parmak şekli verilir. Kızdırılmış yağda kızartılır. Yağdan çıkınca şurubun içine atılır.

Şurup Yapılması: Şekerin üzerini örtecek kadar su konur. Kaynayınca limon sıkılır. Birkaç taşım da kaynayınca ateşten alınır. Limon sıkılır.