



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIFTAN VEZİR PARMAĞI

Necip Usta

Yassı kadayıfı:

600 gr. su

75 gr. yağ

1 tatlı kaşığı şeker

1 çay kaşığı tuz

450 gr. un

6 bütün yumurta

Kızartmak için:

2 kg. yağ

Şurubu:

2 kg. şeker

1 kg. su

1/2 kahve kaşığı limon tuzu

Şurup malzemesini hep beraber 2 dakika kaynatınız, soğumaya bırakınız. Suyu, yağı, şekerini, tuzu bir tencereye koyup bir kere kaynatınız ve elenmiş olarak tahta bir kaşıkla devamlı karıştırmak sureti ile unu, yedirip bir hamur yapınız ve ağır ateşte zaman zaman eze eze karıştırıp alt üst ederek 10 dakika pişirip ateşten alarak başka bir tencereye koyunuz. İlk sıcaklığını kaybeder etmez yumurtaları teker teker ilâve edip karıştırarak yediriniz.

Derince bir tepsiye gayet ılık olarak yağı koyunuz. Avucunuzun içlerini iki elinizin parmaklarınızın içlerini gayet hafif yağlayınız ve ceviz büyüklüğünde bir hamur alıp yuvarlak yuvarladıktan sonra parmaklarınızın üzerinde, parmaklarınızın izleri çıkar şekilde parmak şeklinde bir parmak kadar uzun yuvarlayıp yağa atınız. Tepsinin yarısı dolunca kızartıp şuruba atıp, şurubu çekince çıkarıp arzu ettiğiniz zaman servis yapınız.