



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KADIN PARMAĞI

MALZEME:

100 gram margarin

250 gram un

1/2 kilo şeker

5 gram tuz

4 adet yumurta

1 adet limon

HAZIRLANIŞI:

Yağ ile iki bardak su ateşe konur. Kaynatılır elenmiş un birden üstüne dökülür. Tahta kaşıkla hafif ateşte 10 dakika karıştırarak pişirilir, indirilerek ılınmaya bırakılır 4 bütün yumurta ilâve edilir, iyice yoğrulur parmak şekli vererek erimiş margarin yağında evvelâ orta ateşte sonra daha hızlı kızartılır. Bir buçuk bardak su içinde, yarım kilo şeker eritilir iki kaşık limonla iyice kestirilir. Hazırlanan şurup ılık hale gelince yağda kızaran kadın parmakları içine atılır. Şurubu iyice çekince tabağa alınır ve soğuduktan sonra ikram edilir.

[ML® Hanım Göbeği için tıklayın](#)