



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY VEZİR PARMAĞI

500 gram un  
3 bardak su  
1 çay kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı şeker  
2 çorba kaşığı ayçiçekyağı  
4 yumurta  
Şurubu için:  
4 bardak su  
4 bardak şeker  
Limon suyu  
Kızartmak için sıvı yağ

Şurup için şekerle suyu kaynatın. İçine limon suyunu ilave edip, ocaktan alın. Soğumaya bırakın. Hamur için suyu, tuzu, şekeri ve yağı kaynatın. Unu azar azar ilave edip, tahta kaşıkla karıştırın. Karışım hamurlaşmaya başladığında yumurtaları teker teker ilave edin. Her yumurtayı hamura iyice yedirin. Ocaktan alın. Hamura parmak şekli verin. Kızgın yağa atarak kızartın. Kevgirle çıkartıp, soğuk şerbete atın. Şerbetini emince çıkarıp, servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 20.07.2022