



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PARMAK TATLISI

100 gram margarin
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardađı irmik
1 yumurta
1 ay bardađı Őeker
1 paket kabartma tozu
Alabildiđi kadar un
Kaplamaı için:
1 ay bardađı irmik.
Őerbeti için:
2 su bardađı Őeker
2,5 su bardađı su
1 dilim limon

Őerbet için, su, Őeker ve limon dilimi bir tencereye konarak hafif ađdalaŐana kadar kaynatılır, ateŐten alınarak soğumaya bırakılır.

Bir karıŐtırma kabına sıvıyağ, margarin, irmik, Őeker ve kabartma tozu konur, üzerine yumurta kırılır karıŐtırılır.

zerine alabildiđi kadar un eklenerek sert bir hamur yođurulur.

Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, parmak biçiminde Őekillendirilir.

Parmaklar irmik konmuŐ bir tabakta yuvarlanarak üzeri irmikle kaplanır.

Daha sonra parmaklar kağıt serilmiŐ fırın tepsisine dizilir.

Önceden ısıtılmıŐ 170 derece fırında piŐirilir.

Fırından çıkan parmakların üzerine sođutulmuŐ Őerbet gezdirilir.

Őerbet çektikten sonra servise sunulur.

