



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARMAK TATLISI

125 gr margarin
1 yumurta
Yarım çay bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1'er paket vanilya, kabartma tozu
2 çorba kaşığı irmik
Aldığı kadar un
Ceviz
Fındık
Tarçın

İlk önce şerbeti hazırlayın. Kaynayan şerbete limon suyunu damlatın ve ocağı kısın 10 dakika kısık ateşte yoğunlaşsın. Ocağı kapatın ve şerbeti soğumaya bırakın. Hamur için olan malzemeyi bir kaba alın ve iyice yoğurun. Unu her zamanki gibi azar azar ekleyin. Ele yapışmayan bir hamur elde edeceksiniz. 15 Dakika dinlendirin. Ceviz ve fındığı robottan iri bir şekilde çekin ve içine şeker ve tarçını ekleyin. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın içine fındıklı cevizli harçtan koyup elinizle hamuru düzelterek köfte şekli verin. Bir tabağa az az irmik koyun yaptığınız hamuru tabaktaki irmiğe bulayın. Yağlanmış tepsiye dizin. 180 Derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Tatlının ilk sıcaklığının geçmesi için 5 dakika kadar bekleyin. İyice soğumuş olan şerbeti üstlerine dökün. Tatlı iyice soğuyunca servis yapın.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 10.02.2025