



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARMAK TATLISI

125 Gr Sana Hamurışı
1 Paket vanilya
1 Adet yumurta
1 Paket kabartma tozu
2,5 Çay Fincanı toz şeker
1 Çay Bardağı sıvıyağ
1 Su Bardağı irmik
3 Su Bardağı su

Hamurumuza başlamadan önce su ve şeker özleşene kadar kaynatılır. Soğuması için bir kenara alınır. Margrin, sıvıyağ, yarım su bardağı toz şeker, yumurta kabartma tozu, 3 bardak un ve vanilya derin bir kapta karıştırılır ve kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlanır. Hamura parmak şeklinde şekil verdikten sonra eller yağlanıp eldeki yağın hamura geçmesi sağlanır. Daha sonra hamurumuz, bir tabağın içine koyulmuş irmiğe her tarafı bulanarak yağlanmış fırın tepsisine biraz aralıklı sıralanır. Önceden ısıtılmış 180 derecede üzeri pembeleşene kadar pişirilir. Pembeleşmeye başlayınca hemen fırından alın. Hamur fırından çıktıktan 5 dakika sonra soğuk şerbet dökülür.