



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PARMAK YUMURTA

10 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım tatlı kaşığı karabiber  
Kaplamak için:  
1 su bardağı mısır unu  
1 su bardağı buğday unu  
1 çay kaşığı kekik  
1 çay kaşığı acı toz biber  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karbonat  
Su  
Kızartmak için:  
Sıvıyağ

Yumurtalar bir kaba kırılır, tuz ve karabiber eklenir, sarısı ve beyazı birbirine karışana kadar çırpılır. Yağlanmış kare ya da dikdörtgen bir fırın kabına dökülür. Üzeri yağlı kağıtla kapatılır, 190 derece fırına verilir. Yaklaşık 35 dakika pişirilir. Sonra fırından alınır ve kek gibi ters çevrilir. Kalıp yumurta, bıçakla, parmak gibi çubuk şeklinde kesilir. Diğer yandan, buğday unu, mısır unu, kekik, toz biber, kimyon, karbonat, tuz ve cıvık kıvamda bir hamur olana kadar su ilave ederek pürüzsüz bir kıvam elde edilir. Tavaya bol yağ konur, ateşe oturtulur. Yumurta çubukları cıvık hamura batırılır ve kızgın yağda atarak kızartılır. Kağıt havluya çıkarılır.