



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VEZİR PARMAĞI TATLISI

125 gram tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yumurta
1 kabartma tozu
1 vanilya
1 çay bardağı şeker
Aldığı kadar un
Bulamak için:
İrmik
Şerbeti için:
3,5 su bardağı su
3 su bardağı şeker
1-2 damla limon suyu

Önce şerbetini hazırlamakla başlayın. Şeker ve suyu bir tencereye alıp 15 dakika kadar kaynatın. Tenceredeki karışım kaynadıktan sonra içine 1-2 damla limon suyu ekleyin. Güzelce karıştırdıktan sonra 5 dakika daha kaynatıp tencerenin altını kapatın. Yumurta, tereyağı, sıvı yağ, kabartma tozu, vanilya ve şekerini derin bir kaptaki karıştırın. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar un ilave ederek yoğurun. Hamurdan küçük parçalar alıp parmağa benzer bir şekil verin. Parmağ şeklindeki hamurlarınızın her yerini irmiğe bulayın. İrmik bulduğunuz hamurları 170 dereceye ayarlanmış fırında üstleri kızarana kadar pişirin. Pişirdiğiniz tatlıların üzerine önceden hazırladığınız soğuk şerbeti dökün. Vezir parmağı tatlınız şerbetini tamamen çekince hemen servis edebilirsiniz.

