



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VEZİR PARMAĞI

<https://www.haberturk.com>

100 gram tereyağı  
1 adet yumurta  
Yarım su bardağı ayçiçek yağı  
Yarım su bardağı yoğurt  
3 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Üzeri için:  
1 su bardağı irmik  
Şerbeti için:  
2 su bardağı toz şeker  
2,5 su bardağı su  
1 yemek kaşığı limon suyu

Şerbet için, bir tencerede toz şeker ve suyu ilave edip şeker eriyene kadar karıştırın. İyice kaynayan şerbetinizin üzerine limon suyunu ekleyip birkaç dakika daha kaynatın. Ardından bir karıştırma kabına alın ve soğumaya bırakın. Malzemeleri karıştırarak hamuru elde edin. Hamurdan parçalar kopararak parmak şekli verin. Parmak şekli verilen hamurları irmiğe bulayın. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 25 – 30 dakika pişirin. Pişen tatlıyı 5 dakika dinlendirip soğuyan şerbetinizi üzerine gezdirin. Şerbeti ara ara tatlıların üzerine gezdirerek dinlendirdikten sonra servis edin.

