



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VEZİRPARMAĞI

100 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 adet yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
Üzeri için:
1 su bardağı irmik
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
2.5 su bardağı şü
1 yemek kaşığı limon suyu

Şerbet için, 2 su bardağı şeker ve 2.5 su bardağı suyu bir tencereye alarak kaynatın. Üzerine limon suyunu ekleyip, birkaç dakika kaynadıktan sonra ocaktan alarak soğumaya bırakın. Tereyağı, sıvı yağ, yoğurt ve yumurtayı bir kaba alarak iyice karıştırın. Geri kalan malzemeleri üzerine ekleyerek yoğurun ve orta yumuşaklıkta bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz büyüklüğü şeklinde parçalar kopararak parmak şekli verin ve irmiğe bulayarak tepsiye yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişirin. 5 dakika kadar dinlendikten sonra soğuyan şerbeti üzerine dökün. Şerbeti ara ara tatlıların üzerine gezdirerek dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.

