



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VEZİR PARMAĞI

5 kahve fincanı su
4,5 kahve fincanı un
1,5 kahve fincanı sadeyağ
2 tane yumurta
1 yumurtanın sarısı
1 kahve kaşığı tuz
Kızartmak için:
1,5 bardak rafine zeytinyağı
Şurubu için:
2 bardak toz şeker
3/4 bardak su
1 tatlı kaşığı limon

Hamur hazırlanarak parmak gibi biçimler verilerek kızartılır. Malzemesinden şerbet hazırlanır. Kızaran vezir parmaklarının üzerine dökülür.

[ML® Vezir Pilavı için tıklayın](#)