



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VEZİR PARMAĞI

Malzeme:

500 gram Bizim Mutfak Un

1 ay kaşığı Tozşeker

2 orba kaşığı Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı

4 adet yumurta

2,5 su bardağı su

Kızartmak için :

Yeteri kadar Bizim Ayçiçek Yağı

şerbeti için :

4 su bardağı su

3 su bardağı Tozşeker

1/2 adet limon suyu

şerbet için tüm malzemeyi bir tencereye alıp kaynatın. Soğuması için kenara alın. Tuz, tozşeker ve sıvıyağı derin bir tencereye alıp kaynatın. Unu azar azar ilave edip tahta kaşık ile karıştırın. Karışım hamurlaşmaya başladığında tencereyi ocaktan alın. Yumurtaları teker teker yedirerek hamura ilave edin. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar kopartıp parmak şekli verin. Hamurları kızgın yağa atarak kızartın. Kızaran hamurları yağdan alıp soğuk şerbete atın. Hamurlar şerbeti çekince delikli kee ile şerbetten alın. İsteğe göre vanilyalı dondurma ile servis yapabilirsiniz.

[ML® Vezir Pilavı için tıklayın](#)