



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VEZİR PARMAĞI

Malzemeler

500 g un

3 bardak su

1 ay kaşığı tuz

1 ay kaşığı toz Őeker

1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı

4 adet yumurta

1 adet vanilya

Kızartmak için:

2 su bardağı mısırözü yağı

Süslemek için:

Kivi ve dondurma Arzuyla göre yeŐil fıstık

Őurubu için:

4 su bardađı toz Őeker

3 su bardađı su

Yarım limon suyu

Hazırlanışı

Öncelikle Őurup için derin bir tencerenin içine Őeker, su, limon suyu konularak , 10-15 dakika orta koyulukta bir kıvama gelene kadar kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Daha sonra hamur için yayvan bir tencereye 3 su bardağı su, 1 çay kaşığı toz Őeker ve 1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı konularak orta ateŐte kaynatılır. KarıŐıma, kaynadıktan sonra un eklenerek ağır ateŐte tahta bir kaŐıkla sürekli karıŐtırılarak unun piŐmesi sağlanır. KarıŐım kendini toparlayıp, hamurlaŐmaya baŐladıđında yumurtalar da içine kırılarak, hamura iyice yedirilir. Ocaktan alınan hamur hafif soğuyunca elle uzun parmak Őekli verilerek yavan bir tavada hafif ısınmıŐ mısırözü yağında pembe renk alana kadar karıŐtırarak kızartılır. Hazır olan tatlıya önceden sođutulmuŐ olan Őerbet dökülerek bir süre emmesi beklenir. Őerbeti çeken tatlı, servis tabağına konulup, dondurma, kivi veya yeŐil fıstık ile süslenerek soğuk servis yapılır.