



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VEZİR PARMAĞI

- 1 Paket Sana Klasik
- 1 Adet vanilya
- 3 Bardak su
- 1 Adet yumurta
- 1,5 Çay Fincanı irmik
- 1 Adet kabartma tozu
- 3 Bardak su
- 3 Bardak şerbeti için şeker
- 3 Bardak şeker

Margarini eritip soğumasını bekleyin. Bütün malzemeler bir kaptan toplanır yumurtadan birinin sarısını tatlının üzerine sürülmek üzere ayırdıktan sonra yumurtayı ekleyip hamur kıvamına getirin. Eliniz yardımıyla oval şeklinde yuvarlayıp az margarin sürülmüş tepsiye dizin. Çatal yardımıyla üstünü şekillendirdikten sonra 1 yumurtanın sarısını üzerine sürüp fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Sıcak şerbet üzerine dökülüp soğutulduktan sonra servise hazırdır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 20.07.2022