



VEZİR PARMAĞI (ÜSKÜP)

Kübra Kutal

Malzeme:

1 bardak su

Kibrit kutusu kadar margarin

Alabildiğine un

1 yumurta

Şerbeti: 3,5 bardak şeker

2,5 bardak su (şerbət koyu olacak)

Yağ ile su kaynatılır. İçine alabildiğince un atılıp hamur kıvamına getirilir. Sonra 1 yumurta hamura yedirilir. Hamurlar parmak kalınlığında bölünüp kızgın yağ atılıp pişirilir. Kızartılmış hamurlar soğuk şerbetin içine atılıp bekletilir.

[ML® Vezir Parmağı için tıklayın](#)



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 10.02.2025