

Bal Parmak Tatlısı

Malzemeler

250 gram oda sıcaklığında tereyağı
Yarım su b. toz şeker
2 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Alabildiği kadar un (yaklaşık 4 - 4,5 su bardağı)
Disi için;
1,5 su b. irmik
İçi için;
2 su bardağı irice çekilmiş ceviz
Serbeti için;
4 su b. toz şeker
3 su bardağı su
Yarım limon suyu

Yapılışı

Önce serbeti için su ve toz şekeri tencereye koyup şeker eriyinceye kadar kaynatın.
Kaynadıktan sonra limon suyunu ilave edip 5 dk. daha kaynatın. Soguması için kenara alın.
Hamuru için gerekli tüm malzemeleri yoğurma kabına koyup, ele yapışmayacak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edinceye kadar un ekleyerek yoğurmaya başlayın.
Hamurdan parçalar koparıp merdane ile acın ve su bardağı ağız kadar daireler kesin.
Dairelerin ortasına ceviz içi koyup parmak şeklinde kapatın ve irmiğe bulayıp yağlanmış ya da yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine dizin.
Önceden 170 derece ısıtılmış fırında pişirin.
Pişen tatlıları ayrı bir kaba alıp üzerlerine sogumus serbetinizi dokup bekletin.(Bir gece beklerse daha iyi olur).
Serbetini iyice çektikten sonra üzerini fıstık veya hindistan cevizi ile süsleyip servis yapın.
İYİ BAYRAMLAR...