

Balparmak

Malzemeler

Yarım paket margarin

Yarım su bardagi sivi yag

Yarım su bardagi seker

1 yumurta

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Aldigi kadar un

Uzeri icin:

Yaklasik 1 su baradagi irmik

Serbet icin

3 su bardagi su

2 su bardagi seker

Yapilisi

Hamurumuza baslamadan once su ve seker ozlesene kadar kaynatilir.Sogumasi icin bir kenara alinir.

Tum malzemeler bir kapta karistirilir ve kulak memesi kivaminda bir hamur hazirlanir.

Hamura ister parmak seklinde isterseniz benim yaptigim gibi sekil verdikten sonra eller yaglanip eldeki yagın hamura gecmesi saglanir.Daha sonra hamurumuz, bir tabagin icine koyulmus irmige her tarafi bulanarak yaglanmi firin tepsisine biraz aralikli siralanir.Onceden isitilmis 180 derecede uzeri pembelesene kadar pisirilir.Pembelesmeye baslayınca hemen firindan alin cunku cok cabuk kararan bir yapisi var. Hamur firindan ciktikten 5 dakika sonra soguk serbet dokulur