

Irmikli Parmak Tatli

Malzemeler

125 gram margarin

1 yumurta

1 cay bardagi sivi yag

2 yemek kasigi seker

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Aldigi kadar un

Serbeti icin:

2.5 su bardagi su

2 su bardagi seker

3-4 damla limon

Uzeri icin:

1 su bardagi irmik

Suslemek icin:

2-3 yemek kasigi hindistan cevizi

Yapilisi

Ilk olarak serbetle baslayalim.Serbet icin su ve seker bir tencereye alinip kaynatilir.

Limon suyu eklenip karistirildiktan sonra sogumasi icin bir kenara koyalikim. Ardindan

yogurma kabina oda sicakligindaki margarin, yumurta, sivi yag, seker, kabartma tozu,

vanilya ve un alinip yogurulur. Kulak memesi kivamina gelince hamurdan ceviz buyuklugunde

parcalar kopartilir. Hamurlara parmak sekli verilir ve irmige bulanir. Yagli kagit ile

kaplanmis firin tepsisine dizilir ve onceden isitilmis 180 derece firinda 30-40 dakika

pembelesinceye kadar pisirilir. Uzerine soguk serbet gezdirilip cekmesi beklenir.

Hindistan ceviziyle susledikten sonra servise hazir. Afiyet olsun.