

Vezir Parmagi

Malzemeler

2 su b. su

50 gr. margarin

1 tatli k. tozseker

1 cay k. tuz

2,5 su b. un

3- 4 yumurta

1 corba k. nisasta

Kizartmak icin:

siviyag

Serbeti icin:

3,5 su b. tozseker

2,5 su b. su

1 dilim limon

Yapilisi

Bir tencereye 2 su bardagi suyu alin.

Uzerine margarin,toz seker,tuz ilave edip

susyun kaynamasini bekleyin.

Su kaynadiktan sonra uzerine 2.5 su bardagi unu ekleyin.

Devamli karistirarak 3 yada 4 dakika pisirin.

Ocaktan alin sonra uzerine tek tek yumurtalari

kirarak devamli karistirin.

Ve son olarak uzerine 1 corba kasigi nisasta ekleyin.

Hamurdan vezir parmagi seklini verin.Soguk sivi yaga alin.

Vezir parmagini kizartin.

Serbeti icin tencereye toz sekeri ve suyu alip

kaynatin.

Vezir parmaklarini servis tabagina alip uzerine serbeti dokun.