VEZİR PARMAĞI

2 Çorba kaşığı tereyağı
4 Kahve fincanı su
4 Kahve fincanı un
1 tutam tuz
2 Adet yumurta
Şerbeti İçin;
2 Su bardağı toz şeker
1,5 Su bardağı su
1 Tatlı kaşığı limon suyu
Kızartmak İçin;
2 Su bardağı sıvıyağ

İlk işlem olarak şerbet hazırlanır; su ve şeker kaynatılır, kıvam almaya başlayınca limon suyu atılır, birkaç dakika daha ateşte tutulur. Soğumaya bırakılır.
Tencereye su konur, kaynayınca içine tereyağı atılır, kısık ateşe alınır, sürekli karıştırarak azar azar un eklenir, ocaktan alınır.
Karışım ılıyınca yumurtanın biri eklenir, iyice karıştırılır, daha sonra 2. yumurta eklenir. Bu arada kıvamı bulmak için ilave un eklenir, tuz serpilir.
Elde edilen hamurdan cevizden küçük parçalar alınır, parmak şekli verilir.
Tavaya sıvıyağ konur, orta ateşe yerleştirilir, sıvı yağ soğukken vezir parmakları atılır, iki yüzü pembe renkte kızartılır.
Tavadaki yağ soğultarak aynı işlemler vezir parmakları bitene kadar tekrarlanır.
Sıcak tatlılar, soğuk şerbete atılır, şerbeti çekince servise sunulur.

Not: Vezir parmağı, Osmanlı mutfağından bugüne gelen, ancak unutulmaya yüz tutan bir şerbetli tatlıdır.