ALTIN PARMAK

150 gr. tereyağı
1 Adet yumurta
Yarım su bardağı pudra şekeri
1 Paket vanilya
1 Paket kabartma tozu
3,5 Su bardağı un
Şerbeti İçin;
2,5 Su bardağı toz şeker
2,5 Su bardağı su
1 Tatlı kaşığı limon suyu

İlk işlem olarak şerbet hazırlanır; su ve şeker birlikte kaynatılır, kıvam almaya başlayınca limon suyu katılır, 1 – 2 dakika kaynatılır, ocaktan alınır.
Oda ısısında yumuşamış tereyağı derin bir kaba alınır, yumurta ve pudra şekeri eklenir, çırpıcı ya da mikserle iyice çırpılır.
Üzerine vanilya, kabartma tozu ve azar azar elenmiş un katılır, ele yapışmayan, şekil alabilen bir hamur yapılır.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, avuç arasında yuvarlayarak parmak şekli verilir.
Altın parmaklar aralıklı olarak, yağlanmış fırın tepsisine dizilir, önceden ısıtılmış 185 derece fırına verilir, pembeleşene kadar pişirilir.
Fırından çıkan tatlılar 1 – 2 dakika bekletilir, daha sonra üzerine soğuk şerbet gezdirilir.
Şerbeti çektikten sonra servise sunulur.

Not: Altın parmağın hamuruna 1 adet limonun kabuğu da rendelenebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1279 | Adı: Altın Parmak | İndirme tarihi: 09.08.2025 - 02:38