



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

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 çirpilir.
- # 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.