İRMİKLİ PARMAK TATLISI

Yarım paket margarin
1 çay bardağı sıvıyağ
2 adet yumurta
Yarım su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 çay bardağı irmik
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Yoğurma kabına oda ısısında yumuşamış margarin, yumurtalar, toz şeker konur ve parmak uçlarıyla karıştırılır.
Sıvıyağ, vanilya, kabartma tozu ve ele yapışmayan, orta sertlikte bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamur 30 parçaya ayrılır, her parça önce yuvarlanır, sonra parmak şekli verilir
Hamur parmaklar içinde irmik olan tabağın içinde yuvarlanır ve yağsız tepsiye dizilir.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.
Tatlı fırındayken şerbet malzemesi olan su ve şeker bir tencerede kaynatılır. Limon suyu katılır, 10 dakika daha kaynatılır.
İrmikli Parmak tatlısı fırından çıktıktan 10 dakika sonra üzerine ılık şerbet gezdirilir.
2 saat sonra ikram edilebilir.

Not: Bu tatlı irmik yerine toz haşhaş kullanarak da hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1849 | Adı: İrmikli Parmak Tatlısı | İndirme tarihi: 15.07.2025 - 03:56