



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

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.