



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mətvəzi Lezzətlər® Azərbaycan Yemək Tərifləri

Vəzir Barmağı

Vəzir Parmağı



2 Yemək qaşığı kərəyağı
4 Qəhvə fincanı su
4 Qəhvə fincanı un
1 tutam duz
2 Ədəd yumurta
Şərbəti Üçün;
2 Su stəkani toz şəkər
1,5 Su stəkani su
1 Şirin qaşığı limon suyu
Qızartmaq Üçün;
2 Su stəkani duru yağ

- # İlk əməliyyat olaraq şərbət hazırlanır; su və şəkər qaynadılır, istənilən hl almaya başlayınca limon suyu atılır, bir neçə dəqiqə daha atəşdə tutulur. Soyumağa buraxılır.
- # Qazana su qoyulur, qaynayınca içinə kərəyağı atılır, batıq atəşə alınır, davamlı qarışdıraraq danlaq danlaq un əlavə olunur, ocaqdan alınır.
- # Qarışıq ılıyınca yumurtanın biri əlavə olunur, yaxşıca qarışdırılır, daha sonra 2. yumurta əlavə olunur. Bu vaxt konsistensiyas(n)ı tapmaq üçün əlavə un əlavə olunur, duz səpilər.
- # Əldə edilən xəmindən qozdan kiçik parçalar alınır, barmaq şəklində verilir.
- # Tavaya duru yağ qoyulur, orta atəşə yerləşdirilir, maye yağ soyuqkən vəzir barmaqları atılır, iki üzünü çəhrayı rəngdə qızardılır.
- # Tavadaki yağ soyulduqdan eyni əməliyyatlar vəzir barmaqları bitənə qədər təkrarlanır.
- # İsti şirirlər, soyuq şərbətə atılır, şərbəti çəkinə xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Vəzir barmağı, Osmanlı mətbəxindən bu günə gələn, ancaq unudulmağa üz tutan bir şərbətli şirindir.