



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Qızıl Barmaq

Altın Parmak



150 qr. kərəyağı  
1 Ədəd yumurta  
Yarım su stəkani pudra şəkəri  
1 Paket vanil  
1 Paket qabartma tozu  
3,5 Su stəkani un  
Şərbəti Üçün;  
2,5 Su stəkani toz şəkər  
2,5 Su stəkani su  
1 Şirin qaşığı limon suyu

- # İlk əməliyyat olaraq şərbət hazırlanır; su və şəkər birlikdə qaynadılır, qıvam almağa başlayınca limon suyu qatılır, 1 - 2 dəqiqə qaynadılır, ocaqdan alınır.
- # Otaq istiliyində yumşalmış kərəyağı dərin bir kobud alınır, yumurta və pudra şəkəri əlavə olunur, çırpıcı ya da mikserlə yaxşıca çırpılır.
- # Üzərinə vanil, qabartma tozu və danlaq danlaq ələnilmiş un qatılır, ələ yapışmayan, şəkil ala bilən bir xəmir edilir.
- # Xəmindən qoz böyüklüyündə parçalar alınır, ovuc arasında yumrulayaraq barmaq şəkli verilir.
- # Qızıl barmaqlar aralıqlı olaraq, yağlanmış soba nimçəsinə düzülür, əvvəldən isidilmiş 185 dərəcə sobaya verilir, çəhrayılaşana qədər bişirilir.
- # Sobadan çıxan şirinlər 1 - 2 dəqiqə gözlədilər, daha sonra üzərinə soyuq şərbət gəzdirilər.
- # Şərbəti çəkdikdən sonra xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Qızıl barmağın xəmirinə 1 Ədəd limonun qabığı da rəndələnibə bilər.