



## Visir del dedo

Vezir Parmağı



2 cucharadas de mantequilla  
1 vaso de agua  
1 vaso de harina  
1 pizca de sal  
2 huevos

Para Jarabe:  
2 vaso de azúcar granulada  
1+1/2 vaso de agua  
1 cucharadita de jugo de limón

Para freír:  
2 vaso de aceite vegetal

# En primer lugar, preparar el jarabe. Hervir el agua con el azúcar añadido. Cuando se empieza a ser más espeso añadir jugo de limón en ella. Mantener a lo largo de calor por un tiempo más. Entonces deja que se enfrie.

# Ponga el agua en una olla y hervir la misma. A continuación, añadir la mantequilla y en ella a su vez el calor a la baja. Añadir la harina en ella poco a poco. Luego de sacarlo de la estufa.

# Cuando la mezcla se convierte en tibia, agregue una de los huevos en esta mezcla. Mezclar bien. A continuación, añadir el segundo huevo en la mezcla también. Agregar más harina en la mezcla para alcanzar el derecho a la coherencia, añadir también espolvoree sal.

# Pick piezas, que son más pequeños que las nueces, elaborado a partir de la masa y dar forma a cada una de las partes como dedo de la mano.

# Ponga el aceite vegetal en una sartén y colocar esta sartén a fuego mediano. Cuando el aceite está aún frío, añadir el visir de los dedos en el aceite. Fry ambos lados de los dedos del visir con color rosa.

# Después de freír algunos de los dedos del visir, enfriar el aceite hacia abajo, a continuación, agregue el resto de la República Federativa de Yugoslavia visir de los dedos de la misma manera. Usted debe enfriar el aceite hacia abajo, antes de añadir el visir del dedo.

# Ponga la masa frita caliente piezas en el frío el jarabe. Cuando la masa de piezas empapar el jarabe de su servicio.

Nota: visir del dedo, es una receta de cocina otomana, pero es casi olvidado.