



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİMİÇANKA

2 adet lavaş ekmeği
2 adet muz
4 çorba kaşığı böğürtlen marmelatı
2 çorba kaşığı ufalanmış kestane şekeri
2 çorba kaşığı un
2 adet yumurta
1 su bardağı hindistancevizi
1 su bardağı kızarma yağı

Lavaş ekmeğinin ortasına uzunlamasına muz konur. Üzerine 1 çorba kaşığı marmelat ve 1 çorba kaşığı ufalanmış kestane şekeri yayılır. Lavaş iki kenarından katlanır, rulo yapılır. Diğer lavaşa da aynı işlem yapıldıktan sonra rulolar sırasıyla una, çırpılmış yumurtaya ve hindistancevize batırılır. Kızgın yağda pembe renkte kızartılır, servis tabağına çıkarılır. Üzerlerine birer kaşık marmelat gezdirilir. 1 parmak eninde dilimlenir.