



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİMİÇANKA

- 2 adet lavaş ekmeđi
- 2 adet muz
- 4 çorba kaşığı böğürtlen marmelatı
- 2 çorba kaşığı ufalanmış kestane şekeri
- 2 çorba kaşığı un
- 2 adet yumurta
- 1 su bardađı 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. Diđer lavaşa da aynı işlem yapıldıktan sonra rulolar sırasıyla una, çırpılmış yumurtaya ve hindistancevizine batırılır. Kızgın yağda pembe renkte kızartılır, servis tabağına çıkarılır. Üzerlerine birer kaşığ marmelat gezdirilir. 1 parmak eninde dilimlenir.