



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL PARMAC TATLISI

1 paket yumuřak margarin
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardađı řeker
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
Yeterince un
Bulamak için:
Yarım kase irmik
1 adet yumurta akı
řerbeti için:
3 su bardađı řeker
4 su bardađı su

Derin bir kaba margarin ve şekeri alıp şeker tamamen eriyene kadar çırpıyoruz
Daha sonra diđer malzemelerimizi ilave edip yumuřak bir hamur elde ediyoruz
Bir kaseye irmik koyuyoruz bir kaseyede yumurta akını koyup yanımıza alıyoruz
Hamurumuzdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp parmak şekli veriyoruz ve önce yumurta akına sonrada irmiğe bulayıp fırın tepsimize diziyoruz
Önceden ısınmış fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz
Öte yandan şerbetini hazırlıyoruz
Derin bir tencereye şeker ve suyu alıp orta ateşte yaklaşık 15. 20 dakika pişiriyoruz
Tatlılarımızı fırından çıkarıp soğuttuktan sonra sıcak şerbetimizi üzerlerine döküp çekmesini bekliyoruz ve servis yapıyoruz.

