



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAL PARMAC TATLISI

1 yumurta  
1/2 su bardağı şeker  
1/2 fincan çiçek yağı  
125 gr. tereyağı (margarin)  
1 paket vanilya  
1 pakete yakın kabartma tozu  
Un  
İrmik (bulamak için)  
Şerbeti için:  
1.5 büyük su bardağı şeker  
2 büyük su bardağı su  
Biraz limon

Soğuk dökceğimiz için işe önce şerbeti yapmakla başlıyoruz. 1.5 su bardağı şeker ile 2 su bardağı suyu 4-5 dakika kaynatıp indirmeye yakın birkaç damla limon sıkıp şerbeti hazır ediyoruz. Sonra derince bir kaptta 1 yumurta, 125 gr. oda ısısında tereyağı (hamur işi margarin de olabilir.) yarım fincan sıvı yağ, yarım su bardağı şeker iyice karıştırılır. 1 paket vanilya, bir pakete yakın kabartma tozu ekleyip, elinize yapışmayana kadar yumuşak bir hamur olana kadar yavaş yavaş un katıp yoğuruyoruz. Ben tepeleme 10 yemek kaşığı koyup sonrasında kıvamına göre bir kaç kaşık daha ekledim. Çok katı olmasın, geriye dönüşü olmaz, sadece elde yuvarlanacak kadar şekil aldı mı hamurunuz olmuş demektir.

