



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL PARMAC TATLISI

Malzemeler

2 yumurta

1 paket tereyağı veya margarin (yumuşamış)

1,5 paket kabartma tozu

4,5 su bardağı un

1/2 kase irmik

1/2 çay bardağı şeker

Şerbeti için;

3,5 su bardağı şeker

3,5 su bardağı su

1/2 limon suyu

Hamur yoğuracağımız kabın içine yumurtaları, oda sıcaklığında yumuşamış yağı, şekeri ilave edip yoğuralım. Unu ve kabartma tozunu ilave ederek özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan parmak inceliğinde 5'er cm lik çubuklar yapalım. Hamurları irmiğin içinde yuvarlayarak yağlanmış fırın kabına dizelim Isıtılmış 190 ısıllı fırında hamurların altı üstü pembeleşene dek pişirelim. Ve fırından alır almaz üzerlerine önceden hazırlayıp iyice soğuttuğumuz şerbeti gezdirelim.

Şerbeti için: Tencereye şekeri, suyu, limon suyunu ilave ederek 10 dakika kaynatıp ateşten alalım.



Fotoğraf "feris" tarafından gönderildi. 18.02.2021