



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI PARMAC TATLISI

- 1 Paket Sana Klasik
- 1 Paket kabartma tozu
- 3 Bardak şeker
- 3 Bardak su
- 1 Adet sana yağ
- 1 Bardak irmik
- 2 Adet yumurta

2 yumurta 1 margarin 1 kabartma tozu 1 su bardağı irmik aldığı kadar unu yoğur. Kulak memesi kıvamına getir. Ceviz büyüklüğünde kopar. 2 parmak kalınlığında parmak şekli ver. İrmige bula (her tarafını). Yağlanmış tepsiye diz. Tepsi dolunca üzerine parmak ile bastır. Pişince şerbeti dök ve beklet.

Not: İrmigi koymadan önce yumurta ve yağı yoğur (yağ oda sıcaklığında olsun). Şerbet ve tatlı ılık olacak şerbeti tatlı şerbeti biraz çekene kadar kaşık ile üstüne alıp dökmeye devam et. Ilıklaştıktan sonra üzerini aynı ölçüde bir tepsi ile kapat.