



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BALPARMAK

Yarım paket margarin
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı şeker
1 adet yumurta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Üzeri için:
1 su bardağı irmik
Şerbet için:
3 su bardağı su
2 su bardağı şeker

Hamurumuza başlamadan önce su ve şeker özleşene kadar kaynatılır.

Soğuması için bir kenara alınır.

Tüm malzemeler bir kaptaki karıştırılır ve kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlanır. Hamura ister parmak şeklinde isterseniz başka bir şekil verdikten sonra eller yağlanıp eldeki yağın hamura geçmesi sağlanır. Daha sonra hamurumuz, bir tabağın içine koyulmuş irmiğe her tarafı bulanarak yağlanmı fırın tepsisine biraz aralıklı sıralanır.

Önceden ısıtılmış 180 derecede üzeri pembeleşene kadar pişirilir.

Pembeleşmeye başlayınca hemen fırından alın çünkü çok çabuk kararır bir yapısı var. Hamur fırından çıktıktan 5 dakika sonra soğuk şerbet dökülür.