



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ TATLI PARMAC

<https://www.posta.com.tr>

2,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı toz şeker
1 su bardağı + 5 çorba kaşığı su
Yarım çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvı yağ:
Şerbet için:
3 su bardağı su
2,5 su bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı limon suyu

Ilık su, toz şeker ve mayayı karıştırarak, oda ısısında, hacmi iki katına çıkana kadar bekletin. Hamur malzemelerini, suyu azar azar ekleyerek yoğurun. Elinize yapışmayan, çok yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamuru unlanmış bir tezgahda, uzun ekmek somunu şeklini vererek, oda ısısında, iki katına çıkana kadar bekletin. Hamurunuz mayalanınca, birer parmak kalınlığında dilimleyin ve dilimleri yuvarlayın. Kızdırılmış yağda, parmak hamurları altın rengini alana kadar kızartın. Kızaran hamurları ılık şerbete atın ve şerbeti emince çıkartarak servis yapın. Şerbet için, 1 çay kaşığı zencefil - arzuınıza göre Su ve toz şeker kaynatın. Limon suyu ve zencefili ekleyin.

