



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI PARMAC TATLISI

Yarım paket tereyağı
2 adet yumurta
1 adet portakal kabuğu rendesi
1 su bardağı irmik
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Şerbet için:
2 su bardağı su
2 su bardağı şeker
1 çay bardağı portakal suyu

Su ve şeker kaynatılır, ocaktan alınır, soğuyunca portakal suyu katılır. Hamur malzemesiyle ele yapışmayan kıvamda bir hamur yapılır. Sonra ceviz kadar parçalar alınır ve parmak şekli verilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece sıcak fırına verilir, pembeleşene kadar pişirilir. Sıcak parmac tatlılarının üzerine soğuk şerbet gezdirilir.