



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI PARMAC

1 paket margarin
1 orba kaşığı tereyağı
1,5 su bardađı pudra řekeri
2 adet yumurta
1 paket vanilya
Yarım ay kaşığı karbonat
1 su bardağı mısır nişasta
Alabildiđi kadar un

Yumuřak margarin, yumuşak tereyağı, pudra şekeri ve yumurta karıştırma çanağına konur. Mikserle iyice çırpılır. Niřasta, karbonat ve vanilya katılır ve parmac uçlarıyla karıştırılır. Toplanana kadar un ilave edilerek yoğrulur. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. İki avuç arasında ileri geri hareket ettirerek parmac şekli verilir. Kurabiyeler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.