



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ BABA TATLISI

Necip Usta

250 gr. çilek
250 gr. pudra şekeri
750 gr. çilek
8 adet baba tatlısı
Şurubu:
1 kg. su
750 gr. şeker
1/2 limonun soyulmuş kabuğu
Az vanilya
250 gr. krem şanti

Çileği bol suda karıştırmadan yıkayıp bir süzgece çıkarın. Bir kabın içinde 250 gr. çilekle pudra şekerini iyice ezip karıştırınız ve şekeri tamamen yediriniz.

750 gr. çileği bir kaba koyup üzerine sosu sıyırarak dökünüz ve buzdolabına koyup soğutunuz.

Şurubu için su, şeker, limon kabuğu ve vanilya 1 dakika beraberce kaynatılır ve sıcak olarak gayet ağır ateşin üzerinde bırakınız. Yalnız sıcaklığını muhafaza etsin kaynatmasın.

4 adet hazırlanmış baba tatlılarından şurubun içine koyunuz ve 2 dakika sonra bir kevgirle parçalamadan altını üstüne çeviriniz ve üç dakika daha şurubun içinde bekletip kevgirle dikkatlice bir küçük tepsiye çıkarınız.

Diğer babaları da aynı şekilde şuruba atıp çektiirdikten sonra tepsiye çıkarınız. Servis yaparken babaları koyup üzerine çileği koyarak servis ediniz.

Not: Not: Ağaç çileğini de aynen hazırlayınız. Yalnız ağaç çileği yıkanmaz.