KAYMAKLI BABA TATLISI

Necip Usta

8 adet baba tatlısı
Şurubu:
1 kg. su
750 gr. şeker
1/2 limonun soyulmuş kabuğu
Az vanilya
250 gr. kaymak (8 dilim olarak kesilmiş)

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 çektirdikten sonra tepsiye çıkarınız. Soğutup tabaklarda veya tevzide üzerine kaymaklarını koyup servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:57796 • adı:KAYMAKLI BABA TATLISI • gönderen:ruşeym • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:55