



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ BABA TATLISI

Necip Usta

8 adet baba tatlısı

Şurubu:

1 kg. su

750 gr. şeker

1/2 limonun soyulmuş kabuğu

Az vanilya

Meyve Şurubu:

300 gr. toz şeker

100 gr. su

Meyvesi:

750 gr. net mevsim meyvesi meyve 2 limonun suyu ile karıştırılmış 8 porsiyon

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. Doğranmış olan 750 gr. net meyveyi 300 gr. şekerden yapılmış şurubun içine atarak bir kere karıştırıp bırakınız. Babaları teker teker tabaklara koyup etrafına meyva salatalarını da susuz olarak taksim edip servis ediniz.

Not: Yaz ayları meyvanın üzerlerine dekor olarak çekirdeği çıkmış kiraz, ağaç çileği, çilek koyunuz. Kış aylarında nar, yeşil fıstık, kabuksuz bütün kiraz şekerlemesi koyunuz. Meyve salatası her türlü meyve ile olur. Hatta komposto dahi kullanılır. Yalnız çiğ ayva kullanılmaz.