



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİLİ BABA TATLISI

Kullanılacak malzeme:

4 kahve fincanı un,
125 gr tereyağı,
3 yumurta,
3 çorba kaşığı süt,
1 çay kaşığı maya,
1 tutam tuz,
1 çorba kaşığı tozşeker.

Üstü için:

6 çorba kaşığı tozşeker,
1 limon,
1 su bardağı şeftali jölesi,
4 vişne şekerlemesi,
1 şeftali (çiğ veya reçel).

Yapılışı: 1 kahve fincanı un, ılık suda eritilmiş mayayla karıştırılıp hamur haline getirilir. Sonra bu hamur top biçiminde toplanır, sıcak bir yerde 15 dakika mayalanmaya bırakılır. Sonra hamur yoğurma mermerinin üzerine kalan un konur. Unun ortası çukurlaştırılır. Yumuşatılmış margarin bir tutam tuz, sütte eritilmiş şeker ve yumurta katılıp iyice yoğurulur. Bu hamura bir kenarda mayalanmaya bırakılmış diğer hamur katılır, iki hamur birlikte yoğurularak birbirine iyice karıştırılır. Sonra hamur top biçimine getirilip 4-5 saat dinlendirilir. Bu süre içinde hamur kabarıp iki misli büyüklüğe ulaşır. Hamur özleştirilerek iyice yoğurulur. Top durumuna getirilir. Tekrar özleştirilerek yoğurulur, top durumuna getirilir. Hamur bir kenarda bir saat daha dinlendirilir. Bir savarin kalıbını iyice yağladıktan sonra yarısına kadar hamur doldurulur. Çok kızgın fırına (190 °C) sürülüp fırın hiç açılmadan yarım saat tutulur. Kalıp fırından çıkarılmadan önce hamura bir kibrit çöpü saplanır. Kuru çıkarsa hamurun iyice piştiği anlaşılır. Kibrit çöpü nemli veya hamurlu çıkarsa kalıp bir süre daha fırında tutulduktan sonra yine kibrit çöpüyle kontrol edilir, piştiğinde fırından çıkarılır. Diğer tarafta şurup hazırlanır. Şeker bir tencereye konur. Üzerine 1 bardak su ilave edilip kap ateşe oturtulur. Şurup koyu bir kıvama gelinceye kadar kaynatılır. Ateşten indirildikten sonra ılımaya bırakılır. Bir kutu şeftali jölesinden üzerindeki tarife göre 1 bardak jöle hazırlanır. Hamur piştiğinde kalıp fırından çıkarılıp bir tabağa baş aşağı yerleştirilir, iyice soğumuş olan şurubu çektilerle üzerine dökülür. Bunun üstüne bir fırçayla jöle sürülür. Bir kenarda soğumaya bırakılır, iyice soğuyuncaya kadar birkaç defa daha jöle sürülüp bitirilir. Tepesine bir şeftali yerleştirilir. Şeftalinin üstü ve yanları vişne şekerlemesiyle süslenildikten sonra servis yapılır. İstenirse tatlı, büyük boy yapılmayıp küçük kalıplarda küçük boyda da yapılabilir. O zaman herkese bir küçük baba ikram edilebilir, bu çok daha hoş olur.

[ML® Baba Tatlısı için tıklayın](#)