



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ BABA TATLISI

Kullanılacak malzeme:

200 gram un,
125 gram tereyağı,
3 yumurta,
3 çorba kaşığı süt,
10 gram maya,
1 tutam tuz,
25 gram toz şekeri.
Üstü için:
150 gram toz şekeri,
1 limon,
1 bardak şeftali jölesi,
4 vişne şekerlemesi,
1 şeftali (çiğ veya reçeli de olabilir).

Yapımı: Unun dörtte birini ılık suda eritilmiş mayayla karıştırıp hamur durumuna getirin. Sonra bu hamuru top gibi yuvarlayıp sıcakça bir yerde 15 dakika mayalanmaya bırakın.

Sonra hamur yoğurma mermerinin üstüne kalan unu boşaltın. Unun ortasını çukurlaştırın. Buraya yumuşatılmış yağı, bir tutam tuzu, sütte eritilmiş şekeri, yumurtaları katıp hamur durumuna getireceğiniz unu iyice yoğurun. Sonra bu hamura bir kenarda mayalanmaya bıraktığınız hamuru katıp bu iki hamuru yoğurarak birbirine iyice karıştırın. Sonra hamuru top durumuna getirip 4-5 saat dinlendirin. Bu süre içinde hamur kabarıp iki misline erişecektir.

Hamuru alıp dövercesine yoğurun. Top durumuna getirin, Gene dövercesine yoğurun. Gene top durumuna getirin. Hamuru bir saat daha bir kenarda dinlendirin. Artık hamur iyice köpürüp süngerleşmiş bir duruma gelmiş olacaktır.

Elinize bir savarin kalıbı alın. Bunu İyice yağa buladıktan sonra hamuru yarısına kadar doldurun. Sonra bu kalıbı çok kızgın bir fırına (termostatlı fırını olanlar 190 dereceye göre ayarlamalıdır) sürüp fırını açmadan kalıbı burada yarım saat bırakın. Kalıbı fırından çıkarmadan önce hamura bir kibrit çöpü saplayın. Kuru çıkarsa hamur iyice pişmiştir. Hemen fırından alabilirsiniz. Kibrit çöpü nemli veya hamurlu çıkarsa kalıbı bir süre daha fırında tuttukten sonra gene kontrolden geçirin.

Çöpünüz kuru çıkınca hamurunuzu fırından çıkarın.

Beri yanda babayı pişirirken üzerine dökülecek şurubu hazırlayın.

Şekeri bir kuşaneye boşaltın. Üzerine bir bardak su koyup kabı ateşe oturtun. Şurubu koyu bir kıvama gelinceye kadar kaynatın. Sonra ateşten indirip ılımaya bırakın.

Bir kutu şeftali jölesi alıp üzerindeki tanımlamaya uyarak bir bardak jöle hazırlayın.

Baba pişince kalıbı fırından çıkartıp bir tabağa başaşağı edin. İyice soğumuş olan şurubunu yedire yedire üzerine dökün Bunun üstüne de bir fırçayla jöleden sürün. Babayı bir kenara soğumaya bırakın.

Baba iyice soğuyuncaya kadar birkaç defa daha jöleyi fırçayla sürüp bitirin. Sonra babanın tepesine bir şeftali oturtun.

Şeftalinin üstüne ve yanma vişne şekerlemelerini yerleştirdikten sonra servis yapın.