



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BABA TATLISI

500 gr. un
30 gr. maya
250 gr. süt
3 yumurta
150 gr. margarin
40 gr. pudra Őekeri
5 gr. tuz

Un çalıŐılacak yere elenir. Ortası havuz gibi açılır. Maya, süt konur. Biraz karıŐtırılıp yumurta ilave edilir. Un yavaŐ yavaŐ alınır. YumuŐatılmıŐ margarin ve tuzla karıŐtırılarak hamur haline getirilir. YumuŐak bir hamur elde edilir. İki misli kabarınca kadar hamur bekletilir, yaėlanmıŐ küçük tartlet veya briyoŐ kalıplarına kalıbın yarısı kadar konur. İki misli kabarınca kadar bırakılır. Orta hararettteki fırında piŐirilir, kalıptan çıkarılır. Ilık Őuruba atılır. Delikli kepçeyle Őuruptan alınıp, soğutulur. Arası kesilip krema konur, kapatılır. zerine krema birer kiraz Őekerlemesi konur. İnce ekilmıŐ antepfıstığı ile servis yapılır. Őurubu 1 kilo Őeker  bardak su ile hazırlanır. Limon ile kestirilir. Őurup soğursa tekrar kaynatılır, babalar içine atılır. Daima biri soğuk diğeri sıcak olur.

[ML© Baba Tatlısı için tıklayın](#)
