



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BABA TATLISI

- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 su bardağı un
- Şerbeti İçin:
- 3 su bardağı şeker
- 3 bardağı su
- 1 çay kaşığı limon suyu

Yumurta, sıvı yağ ve yoğurt iyice çırpalım.
Vanilya, kabartma tozu ve yavaş yavaş un eklemesi yaparak çırpmaya devam edelim.
Unu da ekleyip, tüm malzemeyi çırpalım.
Yumuşak bir hamur elde edelim.
İsteğe göre ellerimizi hafif yağlayalım.
Ceviz büyüklüğünde parçalar alarak yuvarlayalım.
Fırın tepsimize dizelim.
Tatlımızı önceden ısıtılmış, 180 derece fırında kızarana kadar pişirelim.
Bu arada su içinde şeker tamamen eritilir ve limon suyu ilave edilir.
Tatlımızı çıkar çıkmaz sıcakken, şerbet ile buluşturalım.
Bir geniş kaptaki şerbeti hazır edelim.
Tatlıları içine şerbetin içine atalım.
Şerbeti tamamen çektikten sonra bir tepsiye dizelim.
Üzerine de tekrar şerbetten gezdirelim.
Tamamen soğuduktan sonra servis tabağına alıp servis edelim.

Not: Şerbet kaynatılmayacak. Oda ısısında, su içinde şeker eritilerek hazır edilecek. Un miktarını tarifte verdiğim kadar kullanın. Asla ekleme yapmayın.

