



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BABA TATLISI

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

2 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 yemek kaşığı toz şeker

1 tutam tuz

2 yemek kaşığı sıvı yağ

0,5 su bardağı ılık su

Şurup:

2,5 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Kalıp:

12'li muffin kalıbı

Unu eleyin, mayayı ilave edip kaşık ile karıştırın. Üzerine yumurta, şekerli vanilin, toz şeker, tuz, sıvı yağ ve ılık suyu ilave edip mikserin hamur karıştırıcı uçları ile orta devirde 3 dakika karıştırın. Hamurun üzerini kapatın ve 20 dakika bekletin.

Süre sonunda hamuru yağlanmış muffin kalıbına paylaşın. Üzerini kapatın ve 20 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda üzerlerini açıp fırında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Baba tatlıları fırından çıkmadan 10 dakika önce şurubu hazırlamaya başlayın. Toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ilave edin.

Fırından aldığınız baba tatlılarını bekletmeden kalıptan çıkarın. Şurup tenceresine sığabilecek sayıda baba tatlısı koyun, arada çevirerek 1-2 dakika kaynatın. Şuruptan çıkartıp servis tabağına alın. Tamamını bu şekilde hazırlayın. Soğutup servis yapın.



