



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BABA TATLISI

2 yumurta
120 g toz şeker
4 yemek kaşığı süt
150 g un
1 limon kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
40 g sana yağı
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
Bir kaç damla limon suyu

1. Şerbeti için derin bir tencerede şeker, su ve limon damlalarını karıştırıp, kaynatın.
2. Pişen şerbeti soğutun.
3. Sana yağın eritip soğumaya bırakın.
4. Bir limon kabuğunu rendeleyin.
5. Yumurtaları derin bir kaba kırıp çırpma teli ile çırpın.
6. Toz şekeri ilave edip çırpmaya devam edin.
7. Şeker ve yumurta iyice karışınca sütü ilave edip karıştırın.
8. Un ve kabartma tozunu eleyerek ekleyin.
9. Eritilmiş Sana yağın katın.
10. Limon kabuğu rendesini ve vanilyayı ilave edin.
11. Yayvan bir kek kalıbının içine boşaltın.
12. Kek kalıbınız yoksa tepsi veya fırına dayanıklı bir kapta pişirebilirsiniz.