



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BABA TATLISI

4 Su bardađı un  
3 Yumurta  
1 Tatlı kaşığı toz maya  
1 Su bardađı süt  
1 Küçük paket margarin  
1 ay fincanı pudra Őekeri  
1 Fiske tuz  
ŐURUBU İÇİN  
3 Su bardađı toz Őeker  
3 Su bardađı su  
Yarım limon suyu

1 Unun ortasını açınız, bir bardak ılık sütle kabartılmıŐ mayayı, yumuŐamıŐ yağı, yumurtaları, Őeker ve tuzu ilve ederek yumuŐak bir hamur yapınız.  
2 Hamuru ılık bir yerde, iki misli kabarana kadar bekletiniz.  
3 Kk kalıpları yağlayınız ve bu hamurdan kalıba yarısına kadar koyunuz.  
4 Kabartması için tekrar bekletiniz.  
5 Orta hararetli fırında piŐiriniz.  
6 İlininca kalıptan çıkartınız ve ılık Őuruba atınız.  
7 Őurubu içince süzerek çıkartınız ve servis tabağına diziniz.  
8 İyice soğuduktan sonra tepesini biraz kesiniz ve arasına kaymak veya kremaŐanti koyunuz.  
9 Üstlerini çekilmiŐ antepfistiği ile süsleyerek servis yapınız.