



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BABA TATLISI

Büyük bir kâseye 130 gram un koyunuz. Mayayı bir miktar ılık su ile ezip unla karıştırarak yumuşak bir hamur yapınız. Sonra unlu bir bezle örterek iki misli oluncaya dek sıcak bir yerde bırakınız. 320 gram un, 190 gram erimiş tereyağı, 3 yumurta, 50 gram şeker, 10 gram tuzu karıştırıp başka bir kaptaki iyice yoğurunuz. 5 yumurta daha kırıp tekrar yoğurunuz. Buna mayayı ve yıkayıp kurutulmuş 35 gram kuşüzümü, 60 gram ayıklanmış ve çekirdekleri çıkarılmış malağa üzümü ekleyiniz. Hamur, koyu boza kıvamına gelince, bir baba kalıbını yağlayarak hamuru yarısına kadar koyup sıcak yerde hamur iki misli oluncaya kadar bırakınız. Kalıbı bir tepsiye koyarak kuvvetli fırında pişirip kalıptan çıkararak 20 dakika soğutunuz. Şerbet ile ıslatıp süzerek tabağa alınız. Sonra, birkaç kaşık kayısı ezmesini şurubun yarısı ile kaynatıp salçalığa koyarak baba ile servis yapınız.
