BABA TATLISI

Hamur:
5 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı taze maya yada 1 çorba kaşığı granül maya
1 çorba kaşığı ılık süt
2 çorba kaşığı toz şeker
kahve kaşığının ucu ile tuz
2 yumurta 250 gr (su bardağı)
1 tatlı kaşığı un
Şurubu:
1+1/2 su bardağı su
12 çorba kaşığı toz şeker
1/2 su bardağı kayısı kaplama yada taneleri alınmış kayısı reçeli
12 vişne tanesi (vişne reçeli içinden alınmış)
50 gr (1/4 su bardağı) kırılmış badem

Hamuru hazırlamak için, maya ile şekeri bir kâsede ezip içine sütü katarak, pürtüksüz bir hamur halini alıncaya kadar karıştırınız. Kâseyi ılık ve havadar bir yerde 15 dakika, maya kabarıncaya kadar bekletiniz.
Küçük bir kâseye 4 çorba kaşığı tereyağı koyarak orta sıcaklıkta eritip, ılınıncaya kadar bir kenara bırakınız. Un ve tuzu büyükçe bir kâseye eleyip ortasını havuz gibi açarak içine maya, yumurta ve erimiş tereyağını akıtınız; tahta bir kaşıkla iyice karıştırınız. Sonra hamuru, elinizle kaldırıp vurarak iyice yoğurunuz. (Yoğurmaya başladığınızda hamurun oldukça yapışkan olması gerekir; ama elinizdeki hamur çok cıvık ve yapışkansa 1-2 çorba kaşığı un, fazla sertse de 1 çorba kaşığı süt ekleyiniz).
Hamur yavaş yavaş yapışkanlığını kaybetmeğe başladığında, hafifçe unlanmış bir tahta üstünde vurarak yoğurmaya devam ediniz. Sonra hamuru tamamen yumuşak, yada bükülüp kıvrılabilecek bir hale gelinceye kadar bekletiniz.
12 baba kalıbını, kalan tereyağı ile yağlayıp, hamuru 12 eşit parçaya bölerek yavaşça kalıpların içlerine bastırınız. (Hamur, kalıbın yalnızca üçte ikisini doldurmalıdır.) İçleri dolu kalıpları, üstleri açık olarak, sıcak bir yerde 35-45 dakika, hamurlar kalıbın üstüne çıkıp kabarıncaya kadar, bekletiniz. (Büyük bir baba tatlısı yapmak istiyorsanız, geniş bir kalıbın içini yağlayıp, hamuru kalıbın üçte ikisini kaplayacak biçimde içine bastırarak 35-45 dakika kadar kabarmasını bekleyiniz.)
Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (180°C) ısıtınız. İçlerinde hamur bulunan kalıpları fırının ortasına koyup 15 dakika (küçük kalıplar: için) yada 30 dakika (büyük baba tatlısı için) kadar pişirip, kalıplarından çıkararak ılınmaya bırakınız.
Şurubu yapmak için bir tencereye şeker ve suyu koyup, orta sıcaklıkta karıştırarak, kaynayıncaya kadar bekleyiniz; sonra ateşten alıp bir kenarda ılınmaya bırakınız.
Tatlıları, hepsini rahatça alabilecek alçak kenarlı bir tabağa yerleştirip, her taraflarını çatalla deliniz; üstüne sıcak şurubu döküp 30-40 dakika, tatlılar şurubu iyice eminceye kadar bekleyiniz. (Bu arada üstlerine sık sık kaşıkla şurubundan dökünüz.) Tatlıları, süzülmeleri için delikli bir kabın üstüne yerleştiriniz.
Baba tatlıları iyice süzüldükten sonra, bir servis tabağına alıp bir tatlı fırçası ile kayısı reçelini babaların üstüne sürüp, ortalarını kıyılmış bademle doldurunuz. Üçe böleceğiniz vişne reçeli taneleri ile süsleyip servis ediniz.

Not: Baba tatlısı bir iki gün önceden pişirilebilir; yalnız, şuruba sıcak sıcak atılması gerektiğinden, servisten önce fırında 5 dakika kadar ısıtılmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:59360 • adı:Baba Tatlısı • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:07.05.2024 - 09:27