



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BABA TATLISI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

2.5 su bardağı şeker
1.5 su bardağı özlü un
50 g kadar margarin
1 ceviz kadar yaş maya
½ yemek kaşığı kuru maya
2 adet taze yumurta
½ çay kaşığı pudra şekeri
¼ bardak süt ve ya su
2 çay kaşığı limon suyu
1 fiske tuz

Baba tatlisinin hamuru hazırlanır.

Savaren kalıpları katı yağla yağlanarak unlanır.

Hamur kendisinin bir katı kadar kabardıktan sonra kalıpların ¾ kısmı doldurulur.

Tepsiye dizilerek tekrar mayalamaya bırakılır.

Hafif hararetli fırında 25-30 dakika pişirilir.

Fırından alırken kolay çıkması için kalıbın dışı yarısına kadar soğuk suya batırılıp çıkartılır.

Şeker, 4.5 su bardağı su ve limon suyuyla geniş bir tencerede kaynatılarak ve bir miktar da limon kabuğu rendesi katılır.

Buharlaştırmadan içine baba tatlıları atılarak büyüdüğü ve yumuşadığı zaman kevgirle tepsiye alınır.

Kalan şerbet ateşte biraz daha kaynatılmak suretiyle koyulaştırılarak üzerilerine dökülür.

Hamurlar şurubu tamamen çekinceye kadar işleme devam edilir ve soğutulur.

İstenirse soğuduktan sonra üste yakın kısımlarından yarım parmak kalınlığında kapaklar kesilir.

Aralarına krem şanti ya da kestane püresi sıkılarak kapaklar kapatılır ve servise alınır.