



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BABKA (POLONYA)

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

4 su bardağı un
Yarım su bardağı tozşeker
1 paket yaş maya
2 çay bardağı ılık süt
8 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvıyağ
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı vanilya
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay kaşığı tuz
Kayısı sos:
500 gr. kayısı
350 gr. tozşeker
Üzerine:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 çay bardağı badem içi

Sos için, çekirdekleri çıkartılmış kayısı ve toz şekeri kısık ateşte koyulaşmaya kadar pişirin. Limon suyunu ekleyerek karıştırın.

Ilık sütün içine tereyağını koyun ve eritin. Tüm hamur malzemelerini bir kaptaki karıştırın. Elinize yapışmayan, elastik bir hamur hazırlayın. Gerekirse azar azar un ya da süt ekleyin. Hamurun üzerine kapatılarak 1 saat oda ısısında bekletin. Hamuru iki parçaya bölün ve unlanmış tezgahta bir parmak kalınlığında açın. Üzerine kayısı sosunu paylaştırın. Hamurları rulo şeklinde sarın ve birbirine dolayarak yağlanmış kek kalıbına yerleştirin. Üzerine yumurtayla çırpılmış yağ sürüp badem serpin. 170 derecede ısıtılmış fırında, altın rengini alıncaya kadar pişirin.

