



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI BABA TATLISI

Tuğrul Şavkar

175 gr. un
1/2 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tozşeker
15 gr. yaş maya
60 ml. süt (5 çorba kaşığı)
1 adet yumurta
2 adet yumurta akı
3 adet portakal
45 gr. margarin (3 çorba kaşığı)
4 çorba kaşığı süzme yoğurt (soğutulmuş)
Şurubu için:
1 adet portakalın suyu
90 gr. esmer şeker (6 çorba kaşığı)
125 ml. bal
450 ml. su

Hamuru yoğuracağınız kaba unu eleyin. Tuzu ve şekeri de eleyerek karıştırıp, ortasını havuz biçiminde açın. Mayayı biraz sütte çözerek sulandırın. Yumurtayı ve yumurta aklarını beraberce çırpın. Açtığınız havuzun ortasına sulandırılmış mayayı ve çırpılmış yumurtaları dökün. Kabın ağzını bir streç film ile kapatıp, ılık bir yerde yaklaşık 30 dakika, maya kabarcıklanmaya başlayınca kadar bekletin.

Bu arada portakallardan birinin kabuğunu rendeleysin. Üç portakalın da zarsız dilimlerini çıkarmak için önce tepelerinden ve altlarından birer kapak kesin. Portakalı bir tarafının üzerine oturtun. Bir elinizle kavrayıp, bıçakla yukarıdan aşağıya doğru derince keserek kabuklarını beyaz kısımlarıyla birlikte tamamen alın. Portakal zarsız, sadece etli turuncu kısmı görülür halde olmalıdır. Portakalı elinize alıp, (beyaz dilim çizgileri hizasından) bir bıçakla dilimleri her iki tarafından kesin ve zarsız olarak dilimleri çıkartın. Diğer portakalları da aynı şekilde hazırlayın.

Kabarmış olan mayalı unun üzerindeki streç filmi alarak içine rendelenmiş portakal kabuklarını katıp karıştırın. Esnek bir hamur haline gelinceye kadar yaklaşık 5 dakika çırpın. Kabın ağzını tekrar film ile kapatarak yaklaşık 1 saat mayalı hamuru kabarmaya bırakın.

Kenarı dalgalı, tek parçalık 12 adet kek kalıbını ağılayıp unlayın ve fazla unlarını silkeleyin. Hamur abarınca yumuşatılmış margarinı çırparak yedirin ve hamuru kalıpların YVüne kadar doldurun. Kalıpları bir fırın tepsisine dizin. Yaklaşık 30-40 dakika hamurlar kabararak kalıpları tamamen dolduruncaya kadar dinlendirin.

Fırınınızı 200°C'ye getirip ısıtın. Kabarmış hamurları sıcak fırına sürün. Üzerleri altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Fırından çıkan babatatlılarını kendi kalıpları içinde 5 dakika soğutup, ters çevirerek kalıplardan çıkarın. İlinincaya kadar bekletin.

Şurubunu hazırlamak için portakal suyunu, şekeri ve balı küçük bir tencereye koyun. Üzerlerine suyu ekleyerek orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Şurubun ağırlaşması için 5 dakika kaynamaya bırakın. Şurubu ateşten alın.

Keskin ve sivri uçlu bir bıçak ile hazırladığınız baba tatlılarının tepelerinden koni biçiminde dibe doğru sivrilen bir parça kesip çıkartın. Babatatlılarını bir tepsiye dizip, kapaklarını da düz yerleri alta gelecek şekilde yanlarına koyun. Sıcak şurubu bir kaşıkla ortalarından başlayıp, üzerlerine gezdirin. Tepsinin dibinde biriken şurubu kaşıkla tekrar üzerlerine dökün. Babalar bütün şurubu çekinceye kadar bu işlemi sürdürün.

Babaların ortalarına birer kaşık yoğurt koyun. Yoğurdun üzerine portakal dilimlerini bölüştürün. Kapaklarını portakal dilimlerinin üstüne kapatarak servis yapın.