



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATA SOSLU BABA TATLISI

2 su bardağı un  
3 yumurta  
3 çorba kaşığı eritilip ılıtılmış tereyağı  
1 su bardağı süt  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
Şerbeti için:  
3 su bardağı toz şeker  
2 su bardağı su  
Çikolata sosu için:  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı su  
1,5 yemek kaşığı kakao  
4 yemek kaşığı toz şeker  
1,5 yemek kaşığı un

Derin bir kabin içinde un, yumurta, tereyağı, süt, tuz, vanilya ve kabartma tozunu karıştırarak, kıvamda bir hamur haline getirin. Hazırladığınız hamuru 15-20 dakika kadar dinlendirdikten sonra küçük kağıt kek kalıplarına yerleştirip 20-25 dakika daha dinlendirin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 30 dakika kadar, pişirin. Bu sırada şeker ve suyu bir kaptaki karıştırın. Şeker eriyene kadar karıştırmaya devam edin (Şerbet kesinlikle ocak üzerine konulmayacak). Fırından alıp hafif ılınınca kalıplarından çıkardığınız baba tatlılarını ılık şerbetin içine atın. Yarım saat kadar bekleterek şerbeti çekmesini sağlayın. Üzerine hazırlanan çikolata sosunu ekleyin.

