



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI BABA

125 gr un
1/4 çay kaşığı tuz
10 gr mayası ya da 1+1/2 yemek kaşığı toz maya
2 yemek kaşığı pudra şekeri
50 gr ılık süt
2 yumurta, çırpılmış
65 gr tereyağı, krem haline getirilmiş
Şurup için:
100 gr pudra şekeri
250 gr su
Üstü ve için:
Kayısı glasesi
225 gr taze kayısı
150 gr krem şanti

Un ve tuzu bir kabın içine eleyip, ılık bir yere bırakın. Şeker ile mayayı karıştırın. Ilık süt ile çırpılmış yumurtaları ekleyin. Unu da katıp düzgün bir hamur yapın.

Üstünü temiz bir bez ile örterek hamur mayalanıp, iki kez büyüklüğe ulaşana dek ılık bir yerde bırakın. Yaklaşık 45 dakika bekletmeniz gerekir. Yavaş yavaş tereyağını da içine katın. 18 cm. apındaki kalıbı yarısına kadar doldurarak ılık bir yerde hamur kabarıp kalıbın kenarına ulaşana dek yine bekletin.

Önceden ısıtılmış fırında 10 dakika pişirip, ısıyı azaltın ve 30 dakika daha, ya da hamura batıracağınız kürdan temiz çıkana dek pişirmenizi sürdürün. Fırından alıp, çekmesi için 5-10 dakika bekleyin. Bir bıçağın yardımı ile kalıptan çıkarıp, servis tabağına ters yüz ederek yerleştirin.

Şekeri suda eritin. Şurup haline gelne dek kaynatın. Fırında pişen Baba'yı bir çatalla delip, şuruptan kaşık kaşık üstüne dökün. Şurubun tümünü baba emene dek bu işlemi sürdürün.

Baba'nın üzerine Kayısı Glase sürün, kayısı yarısını üstüne yerleştirip, bunların üzerine yine glase sürün. Yaprak biçiminde şekerlemeleri de kayısı yarılarının aralarına dizin. Kalan kayısıları doğrayıp krem şantiye katarak Baba'nın ortasına yığın.