



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI BABA TATLISI

Necip Usta

8 adet baba tatlısı

Şurubu:

1 kg. su

750 gr. şeker

1/2 limonun soyulmuş kabuğu

Az vanilya

250 gr. kaymak (8 dilim olarak kesilmiş)

Şurubu için su, şeker, limon kabuğu ve vanilya 1 dakika beraberce kaynatılır ve sıcak olarak gayet ağır ateşin üzerinde bırakınız. Yalnız sıcaklığını muhafaza etsin kaynatmasın.

4 adet hazırlanmış baba tatlılarından şurubun içine koyunuz ve 2 dakika sonra bir kevgirle parçalamadan altını üstüne çeviriniz ve üç dakika daha şurubun içinde bekletip kevgirle dikkatlice bir küçük tepsiye çıkarınız.

Diğer babaları da aynı şekilde şuruba atıp çektiirdikten sonra tepsiye çıkarınız. Soğutup tabaklarda veya tevezde üzerine kaymaklarını koyup servis ediniz.