



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI CİN BABA TATLISI

<https://migros.com.tr>

3 su bardağı elenmiş beyaz un
2/3 çorba kaşığı kuru ya da yaş maya
1,5 su bardağı ılık su
4 adet yumurta
2 yemek kaşığı toz şeker
1 paket toz vanilya
Tuz
150 gr. margarin
Kaymak
3 su bardağı toz şeker
3,5 su bardağı su
7-8 damla limon

1. Ilık su içinde mayayı eritin.
2. Unun ortasını çukur yapın malzemeyi dökün.
3. Başka yerde şekerle yumurtayı çırpın, içine margarini tuzu, vanilyayı koyun karıştırın.
4. Bu karışımı una ilave edin yumuşak bir hamur olacak şekilde yoğurun.
5. Kalıplara yarısını dolduracak şekilde boşaltın ve mayalanması için bekleyin.
6. Mayalanan cin babaları kalıplara dökün 200 derecede ısıtılmış fırında 30 dk. pişirin.
7. Geniş bir tencerede şerbeti kaynatın, pişen ve soğuyan cin babaları şerbetin içine atın ve ters yüz yapın.
8. Yeterince şerbette şişen cin babaları şerbetten alın ve soğutun; üzerini süsleyin servis yapın.

