



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ BABA TATLISI

3 adet yumurta
2 adet orta boy haşlanmış patates
1 su bardağı yoğurt
Yarım paket margarin
1 paket vanilya
1 çay kaşığı karbonat
2,5 su bardağı un
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Şerbet malzemesi az kıvam alana kadar kaynatılır, soğumaya bırakılır. Haşlanmış patatesler soyulur, ince rendelenir. Üzerine diğer hamur malzemeleri eklenir ve bütünleşene kadar çırpılır. Karışım yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında yaklaşık 55 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra kalıbın içindeyken şerbet gezdirilir. Şerbeti çekince servis tabağına ters çevrilir.