



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUM BABA

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:

250 g un

75 g tereyağı (oda sıcaklığında)

20 g toz şeker

3 g tuz

10 g yaş maya

40 ml su

4 yumurta

20 g tereyağı

Şerbeti için:

500 ml su

400 g toz şeker

1/2 çubuk vanilya

1/2 portakal kabuğu rendesi

1/2 limon kabuğu rendesi

1 çubuk tarçın

1 yıldız anason

2 diş karanfil

Un, şeker ve tuzu derince bir kabın içinde karıştırın. Mayayı su ile açıp, tüm hamur malzemesini birleştirin ve karıştırmaya devam edin. Hamuru 30 dakika mayalandırın. Pişirme yapacağınız kalıbı yağlayın ve unlayın. Mayalanan hamuru kalıba alın, derseniz muffin kalıbı kullanabilir ve tek kişilik porsiyonlar şeklinde de hazırlayabilirsiniz. 30 dakika daha mayalandırın. 180 derecelik fırında 20-25 dakika pişirin. Bütün şerbet malzemesini tencereye alın ve 15 dakika kaynatarak süzdürün. Ardından soğumaya bırakın. Pişen hamurları sıcakken şerbet içine atın ve şerbetini çekene kadar bekletin. Soğuk olarak servis edin.

