



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAMBABA TATLISI

250 gr. un
3 adet, yumurta
50 gr. pakmaya
50 gr. tereyağı
biraz tuz
1 çay kaşığı un şekeri
750 gr. şeker
200 gr. kaymak
1 limon

- 1- Unu bir tencereye eleyiniz.
- 2- Unun ortasını açıp pakmaya koyunuz.
- 3- Unun üzeri çatlayınca 3 yumurta, tuz, 1 çay kaşığı un şekeri koyup su ile yoğurarak boza kıvamında bir hamur yapınız.
- 4- Elle çarpa, çarpa yoğurarak hamuru özleştiriniz.
- 5- Biraz yoğurunca 50 gr. erimiş yağı koyup tekrar çarpa çarpa yoğurarak yağı yediniz (yağı koyduktan sonra fazla yoğurmayınız yağ acır).
- 6- Tencerenin üzerine nemli bir bez örtüp hamuru ılık bir yerde mayalanmağa bırakınız.
- 7- Hamur mayalanırken baba tatlısı kalıplarını iyice sağlayınız.
- 8- Kalıplara hamuru yarıya kadar koyunuz.
- 9- Kalıpları ılık bir yere koyup tekrar hamuru mayalandırınız.
- 10- Mayalanan kalıplan önceden ısıtılmış fırına koyup altını üstünü pembe renkte pişiriniz.
- 11- Şekeri temiz bir tencereye koyup şekerin üstünü 4 parmak geçecek kadar su koyup kaynatınız.
- 12- Şeker eriyinceye kadar karıştırıp sonra karıştırmayınız.
- 13- Bir taşım kaynayınca 1/4 limon sıkınız.
- 14- Sonra şerbeti kaynatarak biraz koyulaştırınız.
- 15- Koyulaşan şerbeti kepçe tatlıların üzerine dökünüz.
- 16- Tatlılar soğuyunca kaymağı birer parça tatlıların üzerine koyup servis yapınız.