



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ BABA TATLISI

400 gr. un
1-2 tutam tuz
250 gr. tereyağı
6 çorba kaşığı süt
50 gr. toz şeker
20 gr. maya
6 yumurta
Garnitürü için:
300 gr. toz şeker
8 adet vişne şekerlemesi
2 limon
2 Şeftali (taze veya reçeli)
2 bardak şeftali jölesi

Mayayı 3 kaşık süt ile eziniz. Biraz un karıştırarak ılık bir yerde 15 - 20 dakika üretiniz. Unun diğer kısmını hamur tahtası üzerine eleyiniz. Ortasını çukurlaştırarak açınız. Tereyağını yumuşatınız, ortasına koyunuz ve tuz serpiniz. Ürettiğiniz mayayı süt, şeker, yumurta ilâve ediniz. Hepsini karıştırarak yumuşak bir hamur yaparak yoğurunuz. Yoğurulan bu hamuru ılık bir yerde tekrar mayalanmaya bırakınız. (4-5 saat dinlendiriniz.) Bu süre içinde hamur 2 misli genişlemiş olacak. Hamuru sakız gibi yukarı kaldıra kaldıra döğünüz. Top gibi yuvarlayarak tekrar döğerek yoğurunuz. Tekrar ılık bir yerde 1 saat daha dinlendiriniz. Bu kere hamur, iyice köpürüp süngerleşinceye kadar çalışınız. Savarin kalıbınızın her tarafını yağlayınız. Süngerleşen hamurunuzu kalıbın yarısına kadar doldurunuz. Bu kalıbınızı ısı derecesi yüksek olan fırına sürünüz, fırının kapağını açmadan 1/2 saat pişiriniz, (pişip pişmediğini anlayabilmeniz için küçük bir bıçak ucunu kalıptaki hamura hatırlınız eğer bıçak ucu nemli ise biraz daha pişmesi için fırında bırakınız.)

Şurubun Hazırlanması :

Şekeri küçük bir tencereye koyunuz. Üzerini örtecek kadar su ilâve ediniz. Ateş üzerinde koyu bir kıvama gelinceye kadar pişiriniz. Piştikten sonra şurubu, ılınmaya bırakınız. Hazır jölelerden (üzerindeki etiketinin tanımlanmasına uygun olarak bir bardak jöle hazırlayınız.) Baba tatlısı pişince servis tabağına kalıbı çevirerek çıkarınız. İyice soğumuş şurubunu yedire yedire üzerine kaşık ile dökünüz. Fırça ile jöleden üzerlerine yedirerek sürünüz. Babayı bir tarafta soğumaya bırakınız. Baba iyice soğuyunca jöleyi sürmeye bir kaç kere devam ediniz. Babanın en üstüne bir şeftali ve üzerine vişne ile üzerini çeşitli yerlerini süsleyiniz.