



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## BALBABA



2 adet yumurta  
1 ay bardağı ayçiçek yağı  
1 su bardağı yoğurt  
1 orba kağığı zm sirkesi  
Yarım ay kağığı tuz  
1 paket kabartma tozu  
Alabildiği kadar un  
Yağlamak için:  
Yarım paket tereyağı (125 gram)  
içi için;  
1 su bardağı dövülmüş ceviz  
Őerbeti için;  
2,5 su bardağı Őeker  
2 su bardağı su  
1 orba kağığı limon suyu

- # nce Őerbet kaynatılır, su ve Őeker bir tencereye konur, kaynayınca ateŐ kısıılır, bir kaç dakika sonra limon suyu eklenir, 5-6 dakika sonra ateŐten alınır.
- # Hamuru yoğurmak için, çukur bir kaba 2 adet yumurta kırılır, tuz katılır, Őekli bozulana kadar karıŐtırılır.
- # Sonra yoğurt, sirke ve sıvıyağ eklenir, biraz karıŐtırdıktan sonra, un, üzerine kabartma tozu katılır.
- # Çok sert olmayacak kıvama gelene kadar azar azar un eklenerek yoğurulur. Hamurun zeri kapatılır, yarım saat kadar dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamur iki parçaya ayrılır. Unlu zeminde hazır yufka büyüklüğünde açılır, yüzeyine 2-3 kaŐık tereyağı sürülür, sağdan ve soldan ortaya doğru katlanır, yine katlanan yerlere biraz daha tereyağı sürülür.
- # Bu sefer üstten ve alttan ortaya doğru katlanır, biraz daha tereyağı sürülür, ikiye katlanır, biraz daha yağ sürülür ve son olarak tekrar ikiye katlanır.
- # Hazırlanan iki hamur da buzluğa konur en az 10 dakika sertleŐmesi için bekletilir.
- # Daha sonra buzluaktan alınır, unlu zeminde kare Őeklini bozmayacak Őekilde kk bir tepsi kadar açılır. Yüzeyine 2-3 kaŐık tereyağı sürülür, cevizin yarısı serpilir. Cevizin hamura yapıŐması için üzerine bastırılır.
- # Bu Őekildeyken ceviz içerde kalacak biçimde zarf Őeklinde katlanır, üzerine biraz tereyağı sürülür, sonra ikiye katlanır biraz daha tereyağı sürülür, son olarak tekrar ikiye katlanır.
- # Unlu zeminde kare Őekli boyulmadan yemek tabağı büyüklüğünde açılır, bıçakla ya da ruletle kibrit kutusu büyüklüğünde karelere kesilir.
- # Kareler yağlanmış tepsiye sıralanır. zerine kalan tereyağı sürülür, önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar piŐirilir.
- # Fırından çıkar çıkmaz soğuk Őerbet gezdirilir, 1,5-2 saat sonra ikram edilebilir.

**Not:** Balbaba tatlısı ev baklavası grntŐ ve tadındadır.