BALBABA

2 adet yumurta
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 su bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı üzüm sirkesi
Yarım çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Yağlamak İçin:
Yarım paket tereyağı (125 gram)
İçi İçin;
1 su bardağı dövülmüş ceviz
Şerbeti İçin;
2,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Önce şerbet kaynatılır, su ve şeker bir tencereye konur, kaynayınca ateş kısılır, bir kaç dakika sonra limon suyu eklenir, 5-6 dakika sonra ateşten alınır.
Hamuru yoğurmak için, çukur bir kaba 2 adet yumurta kırılır, tuz katılır, şekli bozulana kadar karıştırılır.
Sonra yoğurt, sirke ve sıvıyağ eklenir, biraz karıştırdıktan sonra, un, üzerine kabartma tozu katılır.
Çok sert olmayacak kıvama gelene kadar azar azar un eklenerek yoğurulur. Hamurun üzeri kapatılır, yarım saat kadar dinlendirilir.
Süre sonunda hamur iki parçaya ayrılır. Unlu zeminde hazır yufka büyüklüğünde açılır, yüzeyine 2-3 kaşık tereyağı sürülür, sağdan ve soldan ortaya doğru katlanır, yene 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 sertleşmesi için bekletilir.
Daha sonra buzluktan alınır, unlu zeminde kare şeklini bozmayacak şekilde küçük bir tepsi kadar açılır. Yüzeyine 2-3 kaşık tereyağı sürülür, cevizin yarısı serpilir. Cevizin hamura yapışması için üzerine bastırılır.
Bu şekildeyken ceviz içerde kalacak biçimde zarf şeklinde katlanır, üzerine biraz tereyağı sürülür, sonra ikiye katlanır biraz daha tereyağı sürülür, son olarak tekrar ikiye katlanır.
Unlu zeminde kare şekli boyulmadan yemek tabağı büyüklüğünde açılır, bıçakla ya da ruletle kibrit kutusu büyüklüğünde karelere kesilir.
Kareler yağlanmış tepsiye sıralanır. Üzerine kalan tereyağı sürülür, önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbet gezdirilir, 1,5-2 saat sonra ikram edilebilir.

Not: Balbaba tatlısı ev baklavası görüntüsü ve tadındadır.