



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

## BABİL



125 gr. Tereyağı  
125 gr. Margarin  
2 Adet yumurta  
3 Su bardağı un  
1 Çay kaşığı sirke  
Yarım su bardağı yoğurt  
1 Çay kaşığı tuz  
2 Su bardağı ince dövülmüş ceviz içi  
Şerbeti İçin:  
2,5 Su bardağı toz şeker  
3 Su bardağı su  
1 Çorba kaşığı limon suyu

- # Öncelikle su, şeker kaynatılıp kıvam almaya başlayınca limon suyu eklenerek şerbet hazırlanır, soğumaya bırakılır.
- # Diğer taraftan hamur yoğurma kabına kırılmış yumurtalar, yoğurt, sirke, tuz ve yedirerek un konur.
- # Hamurun özleşmesi için bir süre yoğrulur, yarım saat kadar üzeri kapalı dinlendirilir.
- # Dinlenen hamur 12 eşit parçaya bölünür ve pazı yapılır.
- # Her pazı açılabilir en ince şekilde açılır. Açılan yufkalar, kibrit kutusunun geniş tarafı kadar kalınlıkta şerit şeklinde kesilir.
- # 5 adet şerit üst üste konur ve enine kare olacak şekilde tekrar kesilir. (üst üste duran 5 adet kare yufka elde edilir.)
- # Kare şeklinde kesilmiş 5 adet yufka alınır, ortasına 1 tatlı kaşığı ceviz içi konur. Kareler köşeden köşeye üçgen şeklinde katlanır, kenarlarına parmak ucuyla bastırılır. Kalan 11 pazı da aynı şekilde hazırlanır.
- # Tereyağı ve margarin birlikte eritilir. Eritilmiş mevcut yağ ile önce tepsi yağlanır.
- # Yağlanan tepsiye babiller, birincinin üçgen kısmı ikincinin kalın kısmının altında kalacak şekilde üst üste dizilir, birbirlerine yapışmaması için üçgen kısımları mevcut yağ ile yağlanırsa daha iyi olur.
- # Dizme işlemi bittikten sonra kalan yağ, bütün babillerin üzerine gezdirilir.
- # Hazırlanan tatlı önceden ısıtılmış 190 derecedeki fırına verilir.
- # Üzeri kızarana kadar pişirilir. (yaklaşık 20 dakika)
- # Fırından çıkan çok sıcak babilin üzerine soğutulmuş şerbet gezdirilir.
- # Tatlı en az 2 saat dinlendirildikten sonra servise sunulur.

**Not:** Tatlının hamurunu açarken, buğday nişastası kullanılması tavsiye edilir. Şekil vermeden önce fazla nişastalar silkenmelidir.