



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

## BABA TATLISI



Yarım su bardağı Őeker  
2 Yumurta  
3 Kahve fincanı un  
2 Yemek kaŐığı sıvı yağ  
1 Limonun kabuđu  
1 Paket vanilya  
1 Paket kabartma tozu  
Őerbeti için;  
2 Su bardađı toz Őeker  
2,5 Su bardađı su  
Yarım limon suyu

- # Őeker ve yumurta iyice çırpılır.
- # zerine yağ eklenip biraz karıŐtırılır.
- # Diđer malzemeler konur, pürüzsüz bir karıŐım elde edilir.
- # Yağlanmış kek kalıbına karıŐım dökülür.
- # 175 derece fırında 35 – 40 dakika piŐirilir.
- # Kek kalıpta sođutulur.
- # Su ve Őeker kaynatılır, ocaktan almadan 5 dakika önce limon suyu konur.
- # Sıcak Őerbet, sođuk keke dökülür.
- # Őerbet çekince tatlı ters çevrilir.

Not: Bu tatlı çok pratiktir, dinlenmesi için fazla zaman gerekmez.