



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

BALBABA



2 adet yumurta
1 ay bardağı ayçiçek yağı
1 su bardağı yoğurt
1 orba kaşığı üzüm sirkesi
Yarım ay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Alabildiğı kadar un
Yağlamak İçin:
Yarım paket tereyağı (125 gram)
İçi İçin;
1 su bardağı dövölmüş ceviz
Şerbeti İçin;
2,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 orba 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 sürölür, sağdan ve soldan ortaya doğru katlanır, yine katlanan yerlere biraz daha tereyağı sürölür.
- # Bu sefer üstten ve alttan ortaya doğru katlanır, biraz daha tereyağı sürölür, ikiye katlanır, biraz daha yağ sürölür 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 sürölür, cevizin yarısı serpilir. Cevizin hamura yapışması için üzerine bastırılır.
- # Bu şekildeyken ceviz içerde kalacak biçimde zarf şeklinde katlanır, üzerine biraz tereyağı sürölür, sonra ikiye katlanır biraz daha tereyağı sürölür, 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 sürölür, 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.