



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 ay kaşığı sirke
Yarım su bardağı yoğurt
1 ay kaşığı tuz
2 Su bardağı ince dövülmüş ceviz içi
erbeti için:
2,5 Su bardağı toz şeker
3 Su bardağı su
1 orba 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 zleşmesi için bir süre yoğrulur, yarım saat kadar üzeri kapalı dinlendirilir.

Dinlenen hamur 12 eşit parçaya bölünür ve pazı yapılır.

Her pazı aılabilecek 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. (st 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.

zeri 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 silkelenmelidir.