



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

## BABA TATLISI



Yarım su bardağı şeker  
2 Yumurta  
3 Kahve fincanı un  
2 Yemek kaşığı sıvı yağ  
1 Limonun kabuğı  
1 Paket vanilya  
1 Paket kabartma tozu  
Şerbeti için;  
2 Su bardağı toz şeker  
2,5 Su bardağı su  
Yarım limon suyu

- # Şeker ve yumurta iyice çırpılır.
- # zerine yağ eklenip biraz karıştırılır.
- # Diğer malzemeler konur, przszs bir karışım elde edilir.
- # Yağlanmış kek kalıbına karışım dökülür.
- # 175 derece fırında 35 – 40 dakika pişirilir.
- # Kek kalıpta soğutulur.
- # Su ve şeker kaynatılır, ocaktan almadan 5 dakika önce limon suyu konur.
- # Sıcak şerbet, soğuk keke dökülür.
- # Şerbet çekince tatlı ters çevrilir.

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