



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

TELLİBABA TATLISI



1 adet yumurta
1 orba kaşığı sirke
Yarım paket tereyağı
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı
1 su bardađı yođurt
1 tutam tuz
Alabildiđi kadar un
içi için:
250 gr tel kadayıf
3 orba kaşığı toz Őeker
1 su bardađı dövülmüŐ ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
zeri için:
20-25 adet badem
Őerbeti için:
3 su bardađı toz Őeker
2,5 su bardađı su
Yarım limonun suyu

- # İlk iŐlem olarak Őerbet hazırlanır. Su ve Őeker kaynatılır. Limon suyu eklenir, ateŐten alınır.
- # Tereyağı yakmadan eritilir. İlyınca ayçiçek yağıyla karıŐtırılır.
- # Kadayıfa bu karıŐımdan 3 çorba kaşığı eklenir. Daha sonra iŐlem yapmak üzere bir kenara bırakılır.
- # Yođurma kabına tereyağı ve ayçiçek yağı karıŐımı konur. zerine yoğurt, sirke, tuz ve ele yapıŐmayan kıvam alana kadar un eklenir.
- # Hamur zeri kapalı olarak 20 dakika dinlendirilir.
- # Bu arada i malzemesi hazırlanır. zerine yağ eklenmiŐ kadayıf önce karıŐtırılır, sonra tel tel olması için didiklenir.
- # zerine ceviz ve tarçın eklenir, iyice karıŐtırılır.
- # DinlenmiŐ hamurdan yarım portakal kadar parçalar alınır.
- # Unlu zeminde, çay tabağından biraz büyük açılır. Ortasına alabileceği kadar, bol miktarda kadayıflı karıŐımdan konur.
- # Hamurun kenarları bzdrlerek ortaya toplanır. Kat kısmı alta getirilir.
- # Malzeme bitene kadar aynı iŐlemler tekrarlanır. Tellibabalar az aralık bırakarak yađlanmiŐ tepsiye dizilir.
- # Tam ortalarına 1'er adet badem saplanır.
- # Tepsi önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırına verilir. Tatlılar kızarana kadar piŐirilir.
- # Fırından çıkar çıkmaz soğuk Őerbet gezdirilir.

Not: Tel kadayıf sıkıŐabilen özelliğe sahip bir malzemedir. Bu nedenle i olarak, tellibaba tatlısına bol miktarda konabilir.