TELLİBABA TATLISI

1 adet yumurta
1 çorba kaşığı sirke
Yarım paket tereyağı
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı
1 su bardağı yoğurt
1 tutam tuz
Alabildiği kadar un
içi için:
250 gr tel kadayıf
3 çorba kaşığı toz şeker
1 su bardağı dövülmüş ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
Üzeri için:
20-25 adet badem
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
Yarım limonun suyu

İlk işlem olarak şerbet hazırlanır. Su ve şeker kaynatılır. Limon suyu eklenir, ateşten alınır.
Tereyağı yakmadan eritilir. Ilıyınca ayçiçek yağıyla karıştırılır.
Kadayıfa bu karışımdan 3 çorba kaşığı eklenir. Daha sonra işlem yapmak üzere bir kenara bırakılır.
Yoğurma kabına tereyağı ve ayçiçek yağı karışımı konur. Üzerine yoğurt, sirke, tuz ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenir.
Hamur üzeri kapalı olarak 20 dakika dinlendirilir.
Bu arada iç malzemesi hazırlanır. Üzerine yağ eklenmiş kadayıf önce karıştırılır, sonra tel tel olması için didiklenir.
Üzerine ceviz ve tarçın eklenir, iyice karıştırılır.
Dinlenmiş hamurdan yarım portakal kadar parçalar alınır.
Unlu zeminde, çay tabağından biraz büyük açılır. Ortasına alabileceği kadar, bol miktarda kadayıflı karışımdan konur.
Hamurun kenarları büzdürülerek ortaya toplanır. Kat kısmı alta getirilir.
Malzeme bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır. Tellibabalar az aralık bırakarak yağlanmış tepsiye dizilir.
Tam ortalarına 1'er adet badem saplanır.
Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir. Tatlılar kızarana kadar pişirilir.
Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbet gezdirilir.

Not: Tel kadayıf sıkışabilen özelliğe sahip bir malzemedir. Bu nedenle iç olarak, tellibaba tatlısına bol miktarda konabilir.