

Telli Baba Tatlisi

Malzemeler

125 gr.margarin
1 cay bardagi sivi yag
1 su.bar.yogurt
1 kahve fincani sirke
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
alabildigince un

IC MALZEMESİ:

250 gr.tel kadayif
1 su bardagi ceviz ici
2 corba kasigi toz seker
1 cay kasigi tarcin(istege gore)

SERBET ICIN:

2 subar.su
3 su.bar.toz seker
yarim limon suyu

Yapilisi

Biraz cukur bir tavada margarini eritip sogutun ve genisce bir kabin icine sivi yag,yogurt,sirke,yumurta,kabartma tozu ve un ilave edin. kulak memesi kivaminda bir hamur elde edene kadar yogurun.Hazirladiginiz hamurun uzerine nemli bir bez orterek 20 dakika dinlendirin.

Diger yandan ici icin,kadayifi elinizle didikleyin,toz seker,tarcin ve cevizi koyarak karistirin..Dinlenen hamurdan mandalina buyuklugunde parcalar koparin,cay tabagi buyuklugunde acin icine bir miktar ic malzemesinden koyun,elinizle kapatip yuvarlak seklini verin...Tum hamur ve ic harc ayni islemi yaparak bitirin.Tatlilari yaglanmis tepsiye dizin ve uzerine elinizle bastirip findik koyun...

Onceden isitilmis firinda uzeri kizarana dek pisirin.Serbeti hazirlayin,toz seker ve suyu 20 dakika kaynatin,ocaktan alip limonu ilave edin..

Pisen tatlilar ilininca ilik serbeti uzerinde gezdirin ve telli baba tatlisi hazir.ellerimize saglik.