

Telli Baba Tatlisi

Malzemeler

1 cay k. kabartma tozu
1 yumurta
1 yemek k. sirke
125 gram tereyagi
1.5 su b. aycicek yagi
1 su b. yogurt
1 tutam tuz
Aldigi kadar un
Ic harci icin
250 gram tel kadayif
5 yemek k. pudra sekeri
1 su b. iri cekilmis ceviz ici
1 tatli kasigi tarcin
Serbeti icin
3 su b. toz seker
2.5 su bardagi su
Yarim limon

Yapilisi

Serbeti icin, su ve toz sekeri kaynatin. Ocaktan almaya yakin limon suyunu ekleyin. Tereyagini eritin. Aycicegi yagi ile karistirip kadayifin uzerine 3 yemek kasigi kadarini ilave edip karistirin. Derin bir kapta tereyagi, aycicegi yagi, kabartma tozu, yogurt, sirke, tuz ve yumurtayi karistirin. Ele yapismayacak bir kivam alincaya kadar un ekleyip yogurun. ;Uzerini ortup 20 dk dinlendirin. Ic harci icin kadayifi elinizle tel tel ayirin. Ceviz ici, pudra sekeri ve tarcini ilave edip harmanlayin. Hamurdan portakal buyuklugunde parcalar koparip unladiginiz tezgahda cay tabagindan biraz daha buyuk daireler acin. Uzerine cevizli kadayif ilave edip yuvarlak sekilde kapayin. Malzemenin hepsini ayni sekilde hazirlayip birlesim yerleri altta kalacak sekilde yagladiginiz firin tepsisine dizin. Onceden isittiginiz 180 derece firinda uzeri kizarincaya kadar pisirin. Firindan cikarir cikarmaz soguk serbeti uzerine gezdirin. Serbeti iyice cekince servis yapin. Uzerini toz fistik ile susleyin..