



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GELİN TELİ

125 gram margarin,
1 ay bardağı sıvıyağ,
1 su bardađı yođurt,
1 kahve fincanı sirke,
1 paket kabartma tozu,
aldığı kadar un,
1 adet yumurta.

İçine:

250 gram tel kadayıf,
2 orba kaşığı tozşeker,
1 su bardađı ceviz içi.

Şerbeti için:

3 su bardağı tozşeker,
2 su bardađı su,
yarım limonun suyu.

Üzerine:

Fındık

Margarini eritin. Sođutup derin bir kaba alın. Yođurt, sıvıyağ, sirke, kabartma tozu, yumurta ve azar azar unu ekleyin. Elinize yapışmayacak bir hamur hazırlayın. 20 dakika dinlendirin. Diđer tarafta kadayıfı didin. Dövülmüş ceviz iini ve tozşekerini karıştıran. Tarını katın.

Hazırladığınız hamurdan mandalina iriliğinde bir parça koparın. ay tabağı büyüklüğünde açın. İçine hazırladığınız harçtan bir miktar koyun. Elinizle kapatıp yuvarlak bir şekil verin. Tüm hamur bitene kadar bu işlemleri tekrarlayın. Yağlanmış tepsiye tatlıları dizin. Üzerlerine elinizle bastırıp fındık koyun.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin. Bu arada şerbeti hazırlayın. Bunun için şeker ve suyu 20 dakika kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp, şerbete limonun suyunu katın. İlimincaya kadar bekletin. Fırından aldığınız tatlılar da ılıkken şerbeti üzerinde gezdirin.
