



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TELLİ BABA TATLISI

4 yemek kaşığı (150 gr) oda sıcaklığında Bizim Yağ

Yarım çay bardağı Ayçiçek

2 yemek kaşığı yoğurt

1 paket kabartma tozu

3,5 su bardağı un

İç harcı için:

Dövülmüş ceviz

1 su bardağı tel kadayıf

Şerbeti için:

2,5 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

1 dilim limon

Oda sıcaklığındaki Bizim Yağ[?]ı geniş bir kaba alıyoruz. İçerisine tüm malzememizi ekliyoruz. Unu azar azar ekleyelim ki yumuşaklığımızı daha güzel ayarlayabilelim. Hamuru ele yapışmayan, yumuşak bir hamur haline geldiğinde ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, içlerini içli köfte yapar gibi açıyoruz. Tel kadayıf ve cevizli harcımızdan içlerine doldurup üzerini kapatmadan açık olarak tepsimize diziyoruz. 180 derece fırınımıza koyuyoruz. Bu arada şerbet için su ve şekeri kaynatıyoruz. Limonu ilave edip ocaktan alıyoruz. Telli babalarımızın üzeri renk aldıktan sonra fırından alıyoruz. Şerbetimizi üzerine döküyoruz. Çekince servis edebiliriz.

Not: Hamuru şekillendirirken tezgahı unlayarak çalışın ki yapışmasınlar.