



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TELLİ BABA TATLISI

125 Gr Sana Hamurışı  
1 Çay Bardağı sıvıyağ  
1 Çay Kaşığı içi için tarçın  
1 Şu Bardağı içi için ceviz içi  
1 Paket kabartma tozu  
1 Su Bardağı yoğurt  
2 Çorba Kaşığı içi için tozşeker  
1 Adet yumurta  
3 Su Bardağı tozşeker  
1 Kahve Fincanı sirke  
250 gr içi için tel kadayıf  
2 Su Bardağı ŞERBETİ İÇİN SU  
0,5 Adet limon suyu

Margarini eritip soğutun ve derin bir kaba alın sıvıyağ,yoğurt,sirke,yumurta,kabartma tozu ve un ilave edin elinize yapışmayacak bir hamur ede edene kadar yoğurun hazırladığınız hamuru üzerine nemli bir bez örtterek 20 dakika dinlendirin diğer tarafta içi için tel kadayıfı elinizle didikleyin dövülmüş ceviz içi tozşeker ve tarçını ilave edip karıştırın dinlenen hamurdan mandalina iriliğinde parçalar koparın çay tabağı büyüklüğünde açıp içine kadayıflı harçtan bir miktar koyun elinizle kapatıp yuvarlak bir şekil verin tüm hamur ve iç harç bitene kadar işleme devam edin tatlıları yağlanmış fırın tepsisine dizin üzerine elinizle bastırıp fındık koyun önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin diğer tarafta şerbeti hazırlayın tozşeker ve suyu 20 dakika kaynatın tenvereyi ocaktan alıp limon suyunu ilave edin ılınması için bir kenara alın pişen tatlıları servis tabağına aktarın ılık tatlıların üzerine ılık şerbeti gezdirin.

[ML® Tellibaba Tatlısı Videosu](#)