



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TELTEL (AMASYA)

Amasya Valiliği

1,5 kg. toz şeker
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı
limon tuzu
3 kg. tereyağda kavrulmuş un

Bir kazanda şeker, su, limon tuzu birlikte devamlı karıştırılarak kaynatılır. Malzeme açık kahve rengine dönüşünce, bir tas içindeki soğuk suya bir kaşık ağda atılarak test edilir. Ağda tasın dibine değeri ve (TAK) diye ses çıkartırsa kıvama gelmiştir. Ocaktan indirilir. Soğuk bir yerde her tarafı yağlanmış tepsiye ağdanın tamamı dökülür, donmaya bırakılır. Bu zaman içerisinde un tereyağda kavrulup soğumaya bırakılır. Tepsideki ağda alınarak elde çekerek beyazlatılır. Beyazlanan ağdadan 20-25 cm. çapında halka yapılır. Yine soğuk bir mekanda derin bir leğeni içine kavrulmuş un konur ağda halkası ortasına konup unla bulanır ve 3-4 kişi bu halkayı leğen cidarına çekerek uzatırlar. Halkalar uzadıkça ikiye katlanır. Teller tamamen inceldikten sonra (20-22 tur) kesilerek bir süre dinlendirilir ve servis yapılır.

Not: Un azalırsa ağda yapışır teltel bozulur. 19 turun altındaki telteller çok iri telli olduğu için yenmez bu sayıya ulaşmak için beceri ve sabir gerekir. Teltel kış aylarında yapılan ve kalabalık misafir topluluğu içerisinde çekilip yenen özel bir tatlı türüdür. Pişmaniye ye benzerse de çok farklı özellik arzeder.