Dessert Tellibaba

Tellibaba Tatlısı

1 oeuf
1 cuillere a soupe de vinaigre
½ paquet de beurre
1,5 tasses d'huile de tournesol
1 tasse de yaourt
1 pincée de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur:
250 gr. De kadayýf (Pate spéciale turque en forme de f
3 cuillere a soupe de sucre granulé
1 tasse de noix finement battue
1 cuillere a café de cannelle
Pour le dessus:
20-25 amandes
Pour le sirop:
3 tasses de sucre granulé
2 tasses d'eau
Le jus de la moitié d'un citron

Pour commencer, preparez le sirop. Faites bouillir l'eau et le sucre. Rajoutez le jus de citron et retirez du feu.
Faites fondre le beurre sans bruler. Quand elle devient tiede, rajoutez l'huile de tournesol.
Rajoutez 3 cuillere a soupe de ce mélange sur le kadayýf, puis laissez de coté pour les manipulations suivantes.
Mettez le mélange d'huile restant dans un bol de pétrissage. Rajoutez le yaourt, le vinaigre et le sel. Obtenez une pate non-collante en rajoutant de la farine au fur et a mesure.
Couvrez la pate et laissez reposer 20 minutes.
Préparez les ingrédients de l'intérieur. Mélangez le kadayýf huilé, démelez-les pour qu'il devient fine et separée.
Rajoutez les noix et la cannelle puis mélangez.
Prenez de la pate, un morceau de la taille d' ½ orange.
Sur un plat farinée, ouvrez la pate de la grandeur d'une assiette, rajoutez de la farine tant que possible avec du kadayýf.
Arrondissez les bouts de la pate a l'intérieur .
Faites les meme manipulation jusqu'a que les ingrédients finissent. Puis installez les tellibaba dans un plat de cuisson huilée.
Mettez une amande au milieu de chaque.
Mettez dans un préchauffé a 180 degrées. Laissez cuire.
Des la sortie, Versez le sirop froid au dessus.

N-B: Le kadayýf est une pate qui peut s'empiler facilement, donc vous pouvez en mettre tant que vous le souhaitez.