# TELLİBABA TATLISI




1 adet yumurta
1 çorba kaşığı sirke
Yarım paket tereyağı
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı
1 su bardağı yoğurt
1 tutam tuz
Alabildiği kadar un
içi için:
250 gr tel kadayıf
3 çorba kaşığı toz şeker
1 su bardağı dövülmüş ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
Üzeri için:
20-25 adet badem
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
Yarım limonun suyu

# İlk işlem olarak şerbet hazırlanır. Su ve şeker kaynatılır. Limon suyu eklenir, ateşten alınır.
# Tereyağı yakmadan eritilir. Ilıyınca ayçiçek yağıyla karıştırılır.
# Kadayıfa bu karışımdan 3 çorba kaşığı eklenir. Daha sonra işlem yapmak üzere bir kenara bırakılır.
# Yoğurma kabına tereyağı ve ayçiçek yağı karışımı konur. Üzerine yoğurt, sirke, tuz ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenir.
# Hamur üzeri kapalı olarak 20 dakika dinlendirilir.
# Bu arada iç malzemesi hazırlanır. Üzerine yağ eklenmiş kadayıf önce karıştırılır, sonra tel tel olması için didiklenir.
# Üzerine ceviz ve tarçın eklenir, iyice karıştırılır.
# Dinlenmiş hamurdan yarım portakal kadar parçalar alınır.
# Unlu zeminde, çay tabağından biraz büyük açılır. Ortasına alabileceği kadar, bol miktarda kadayıflı karışımdan konur.
# Hamurun kenarları büzdürülerek ortaya toplanır. Kat kısmı alta getirilir.
# Malzeme bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır. Tellibabalar az aralık bırakarak yağlanmış tepsiye dizilir.
# Tam ortalarına 1'er adet badem saplanır.
# Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir. Tatlılar kızarana kadar pişirilir.
# Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbet gezdirilir.

Not: Tel kadayıf sıkışabilen özelliğe sahip bir malzemedir. Bu nedenle iç olarak, tellibaba tatlısına bol miktarda konabilir.