



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

Təllibaba Şiriniyyatı

Təllibaba Tatlısı



1 Ədəd yumurta
1 Çorba qaşığı sirkə
Yarım paket kərəyağı
1,5 Çay stəkanı günəbaxan yağı
1 Su stəkanı qatıq
1 Tutam duz
Ala bildiyi qədən un
İçə üçün:
250 qr tel kadayıf
3 Çorba qaşığı toz şəkər
1 Su stəkanı döyülmüş qoz
1 Şirin qaşığı tarçın
Üzəri üçün:
20-25 ədəd badam
Şərbəti üçün:
3 Su stəkanı toz şəkər
2,5 Su stəkanı su
Yarım limonun suyu

- # İlk əməliyyat olaraq şərbət hazırlanır. Su və şəkər qaynadılır. Limon suyu əlavə olunur, atəşdən alınır.
- # Kərəyağı yandırmadan əridilir. Soyuyuncagünəbaxan yağıyla qarışdırılır.
- # Kadayıf bu qarışıqdan 3 şorba qaşığı əlavə olunur. Daha sonra əməliyyat etmək üzrə bir kənara buraxılır.
- # Yoğurma qabına kərəyağı və günəbaxan yağı qarışığı qoyulur. Üzərinə qatıq, sirkə, duz və ələ yapışmayan konsistensiya sahəyə qədər un əlavə olunur.
- # Xəmir üzəri bağlı olaraq 20 dəqiqə istirahət etdirilir.
- # Bu vaxt iç vəsaiti hazırlanır. Üzərinə yağ əlavə olunmuş kadayıf əvvəl qarışdırılır, sonra tel tel olması üçün didikləniyər.
- # Üzərinə qoz və tarçın əlavə olunur, yaxşıca qarışdırılır.
- # İstirahət etmiş xəmindən yarım portağal qədər parçalar alınır.
- # Unlu zəmində, çay qabından bir az böyük açılır. Ortasına ala biləcəyi qədər, bol miqdarda kadayıflı qarışıqdan qon/qoyulur.
- # Xəmirin kənarları büzdürülərək ortaya toplanır. Qat qisimi alta gətirilir.
- # Vəsait bitənə qədər eyni əməliyyatlar təkrarlanır. Tellibabalar az aralıq/dekabr buraxaraq yağlanmış nimçəyə düzülür.
- # Tam ortalarına 1 ədəd badam batar.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobaya verilir. Şiriniyyatlar qızarana qədər bişirilir.
- # Sobadan çıxar çıxmaz soyuq şərbət gəzdirilir.

Not: Tel kadayıf sıxışa bilən xüsusiyyətə sahib bir vəsaitdir. Bu səbəblə iç olaraq, tellibaba şirininə bol miqdarda qoyula bilər