



## Tellibaba

Tellibaba Tatlısı



1 Ei  
1 EL Essig  
½ Packung Butter  
1 ½ Teegläser Sonnenblumenöl  
1 Glas Joghurt  
1 Prise Salz  
Ausreichend Mehl  
Für die Füllung:  
250 g Tel Kadayıf  
3 EL Zucker  
1 Glas zerstampfte Walnuß  
1 EL Zimt  
Zum Bestreuen:  
20-25 Mandeln  
Für den Sirup:  
3 Gläser Zucker  
2 ½ Gläser Wasser  
½ Zitronensaft

- # Zuerst den Sirup vorbereiten. Wasser und Zucker kochen. Zitronensaft hinzufügen. Vom Herd nehmen.
- # Butter ohne es anzubrennen schmelzen. Mit Sonnenblumenöl mischen bis es lauwarm ist.
- # Dem Kadayıf von dieser Mischung drei Eßlöffel hinzufügen. Um später fortzufahren zur Seite legen.
- # In eine Rührschüssel die Mischung aus Butter und Sonnenblumenöl einfüllen. Joghurt, Essig, Salz und unter kneten Mehl hinzugeben bis es nicht mehr klebrig ist.
- # Teig in abgedeckter Form 20 Minuten ruhen lassen.
- # Während dessen die Füllung zubereiten. Zuerst das mit Öl gemischte Kadayıf durchrühren, das ganze zupfen, so dass einzelne Fäden entstehen.
- # Walnuß und Zimt hinzugeben und gut vermischen.
- # Vom Teig halb so große Teile wie eine Orange entnehmen.
- # Die Teigteile auf einer mehligten Unterlage etwas größer wie ein Teeglasunterbecher ausrollen. In die Mitte so viel es aufnehmen kann von der Kadayıfmischung hinzufügen.
- # Von der Außenseite nach innen falten. Die Falten nach unten legen.
- # Bis die Zutaten aufgebraucht sind mit dem Verfahren wiederholen. Tellibaba's mit geringem Abstand in eine Backform einreihen.
- # Genau in die Mitte eine Mandel eindrücken.
- # Das Backblech in das zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen geben. Bis die Oberfläche goldbraun wird backen.
- # Die Tellibaba's aus dem Backofen nehmen und sofort mit dem Sirup benieseln.

**Tipp:** Tel Kadayıf hat die Eigenschaft zusammengepresst zu werden. Aus diesem Grund kann in reichlicher Form Füllung verwendet werden.