# Tellibaba Postre

Tellibaba Tatlısı

1 huevo
1 cucharada de vinagre
1/2 paquete de mantequilla
1/2 vaso de aceite de girasol
1 vaso de yogurt
1 pizca de sal
Harina, tanto como la mezcla se pone en

Para llenado:
250 gramos kadayif
3 cucharadas de azúcar granulada
Machacados 1 vaso de nuez
1 cucharadita de canela

Para adornar:
20-25 almendras

Jarabe de:
3 vaso de azúcar granulada
2 + 1/2 vaso de agua
El jugo de medio limón

# En primer lugar, preparar el jarabe. Hierva la mezcla de azúcar y el agua. Añadir el jugo de limón en él y, a continuación, retirar la mezcla de la estufa.
# Derretir la mantequilla sin quemarla. Cuando se convierte en tibia, agregar aceite de girasol en ella.
# Añadir 3 cucharadas de esta mezcla en el kadayif. Y poner de lado la kadayif para procesar más tarde.
# Vierta la mezcla de mantequilla derretida y girasol en un tazón. Añadir el yogur, el vinagre, la sal y la harina en ella poco a poco, hasta que la mezcla alcanzó el derecho a la coherencia. A la derecha la coherencia, la masa no debe atenerse a sus manos.
# Cubra la masa y el resto por 20 minutos.
# Mientras tanto, prepare el relleno. En primer lugar, la mezcla kadayif, que se ha añadido la mantequilla, y luego recogerlo para ver las cuerdas correctamente.
# Agregar la canela y la nuez en ella, mezclar bien.
# Pick piezas, cada uno tiene de color naranja de tamaño medio, a partir de la masa descansó.
# Rodillo cada una de estas piezas más floured banco en el tamaño plato o un poco más grande. Ponga la mezcla de kadayif, tanto como pueda, en el centro de la masa extenderá pieza.
# Obtener los bordes de la masa junto a la pieza de cierre. Accede a la parte doblada de la masa baja.
# Repita el mismo proceso, hasta terminar los ingredientes. Colocar el postre piezas en la bandeja de hornear engrasada con algunos espacios entre cada uno de ellos.
Excave # 1 almendra en cada una de las piezas de postre.
# Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 180 C. Hornear la postre piezas, hasta que se conviertan en rojo.
# Vierta el jarabe de frío en toda urgencia, después de dejarlas fuera del horno.

Nota: Usted puede apretar el kadayif fácilmente. Por lo tanto, puede utilizar kadayif demasiado como para llenar Tellibaba Postre.