



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Dolce di Tellibaba

Tellibaba Tatlısı



1 uova
1 cucchiaio d'aceto
mezzo pacco di burro
1,5 bicchiere di te' olio di girasole
1 bicchiere di yogurt
1 pizzico di sale
abbastanza farina
per in mezzo:
250 gr tel kadayıf(frumento tagliuzzato)
3 cucchiaini dello zucchero a polverato
1 bicchiere di noce pestate
1 cucchiaino di cannella
per la sopra:
20 ? 25 mandorle
per lo sciroppo:
3 bicchieri dello zucchero a polverato
2,5 bicchieri l'acqua
mezzo succo di limone

- # Prima momento si prepara lo sciroppo. Si fanno bollire l'acqua e lo zucchero dopo aver aggiunto il succo di limone si toglie dal fuoco.
- # Burro si fa sciogliere senza bruciare. Dopo un po' raffreddato si mescola insieme con olio di girasole.
- # Nel kadayıf(frumento tagliuzzato) si aggiunge 3 cucchiaini . Poi si mette in una parte per ri usarla.
- # Nella ciotola d'impasto si mette la miscela dell'olio, sopra si aggiungono lo yogurt , sale, aceto e farina finche non si picica la mano.
- # L'impasto si fa riposare per 20 minuti sopra chiuso.
- # In questo momento si preparano gli ingredienti per in mezzo. Prima si mescola la kadayıf oliata (frumento tagliuzzato), poi si sbrogia per diventare come filo.
- # Sopra si aggiungono cannella e cece, poi si mescola bene.
- # Si prendono i pezzi come grandezza dell'arancia.
- # Nel piatto farinato si aprono un po piu' grande del bicchiere di te' , e in mezzo si mette la kadayıf (frumento tagliuzzato).
- # Nei fianchi dell'impasto si piegano verso in mezzo, e poi nella parte piegato si porta in basso.
- # Fin che finisce tutto l'impasto si fa ugualmente. Tellibaba si mettono con poco distanza nella teglia oliata.
- # In mezzo si mette una mandorla.
- # La teglia si mette nel forno riscaldato 180 gradi e si fa cucinare fino a diventano rosse i dolci.
- # Dopo aver tolto dal forno si da subito lo sciroppo freddo.

Nota: Tel kadayıf (frumento tagliuzzato) si puo' stringersi per questo si puo' usare abbastanza per la preparazione di dolce di tellibaba.