



## Сладкие Пирожки - Теллибаба

Tellibaba Tatlısı



1 яйцо  
1 стол.ложка уксуса  
Пол пачки слив.масла  
1 стакан раст.масла  
1 стакан не сладкого йогурта  
Щепотка соли  
Мука  
Для начинки:  
250 гр.кадаифа  
3 стол.ложки сахара  
1 стакан измельчённых грец.орехов  
1 чайн.ложка корицы  
Для верха:  
20-25 миндальн.орехов  
Для сиропа:  
3 стакана сахара  
2,5 стакана воды  
Сок половины лимона

- # Приготовить сироп: Воду с сахаром довести до кипения, добавить лимон.сок.
- # Слив.масло растопить, остудить и смешать с растительным маслом.
- # 3 стол.ложки масла налить в кадаиф.
- # В глубокую посуду налить раст.и слив.масло, добавить йогурт, уксус, соль, муку и замесить не липкое тесто.
- # Тесто накрыть полотенцем и дать настояться 20 минут.
- # Приготовить начинку: Кадаиф помешать, разделить на волокна.
- # Добавить грец.орехи и корицу, помешать.
- # Тесто разделить на кусочки размером с пол апельсина.
- # Раскатать на лепёшки с чайн.тарелку, в серединку положить начинку.
- # Края лепёшки собрать в середину.
- # Повторить пока не закончится тесто, пирожки разложить на смазанный маслом противень.
- # В середину пирожка воткнуть один миндаль.
- # Запекать в заранее разогретой духовке до золотистой корочки, при температуре 180.
- # На горячие пирожки полить холодный сироп.

Начинку из кадаифа можно кладь в большом количестве.