



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIKLI KADAYIF

<https://www.elele.com.tr>

400 gr tel kadayıf
100 gr tereyağı
250 gr bütün Antep fıstığı
Şurubu için:
300 ml su
300 gr toz şeker

Hazırlanışı

Tereyağını eritin. çukur bir kaba alıp kadayıfı ekleyin. Tereyağını kadayıfa iyice karıştırın. Yağlanmış yuvarlak bir kalıba elinizle bastırarak yayın. Antep fıstıklarını kadayıfın üzerine boşluk kalmayacak şekilde yayın. önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35 dakika pişirin. Şurup için su ve şekeri tencereye alıp kaynatın. Sıcak şerbeti sıcak tatlının üzerine gezdirerek dökün. Yarım saat bekletin. Dilimleyip servis yapın.

