



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIKLI TEL KADAYIF

740 gram tel kadayıf
1+1/2 bardak tereyağı
250 gram ayıklanmış antepfıstığı
4+1/2 bardak toz şekeri
3+1/4 bardak su
1 çorba kaşığı limon suyu

Hamur tahtasının üzerine 200 gram antepfıstığı içiyle yarım bardak toz şekerini koyup her ikisini harmanlayarak birbirlerine karıştırmalı. Sonra bu şekerli fıstıkların üzerinden geçirilecek merdaneyle bunlar iyice ezilmeli. Sonradan kadayıfın arasına koymak üzere bir tarafa bırakılmalı.

24-26 santim çapında yuvarlak bir tepsiye, hamurları ayıklanmış ve iyice didiklenmiş tel kadayıfın yarısı düzenli bir biçimde yayılmalı. Sonra bunun üzerine ezilmiş şekerli şamfıstığı serpilmeli. Fıstıkların üstüne de tel kadayıfın öbür yarısı yayılmalı. Eritilmiş tereyağı döküldükten sonra tepsi orta ısıdaki bir fırına konmalı.

Kadayıf fırında 40 dakika kadar tutulduktan sonra altı, üstü kızarıncaya çıkarılmalı ve yağı süzüldükten sonra sıcakça bir yerde tutulmalı.

Beri yanda bir tencereye konulan 4 bardak şeker, su ve limon suyu ateşte beş dakika kaynatılarak orta koyulukta bir şurup elde edilmeli.

Şurup istenilen kıvama gelince sıcak kadayıfın üzerine dökülmeli ve soğumaya bırakılmalı. Kadayıf soğuyunca dört köşe parçalara bölünmeli ve tabaklara alınmalı.

Bir kenarda kalmış olan 50 gram antepfıstığı iyice ezilmeli ve tabaklardaki tel kadayıfın üzerlerine birer tutam serpilmeli ve böylece servis yapılmalı.

[ML® Fıstıklı Antep Kadayıfı için tıklayın](#)