



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CENNET ÇAMURU (KİLİS)

150 gr tel kadayıf
2 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı kırılmış şam fıstık veya ceviz içi
2 yemek kaşığı kaymak
Şerbeti için:
1/2 kap şeker
3/4 kap su
1 çubuk tarçın
1 tatlı kaşığı limon suyu

Önce şurup malzemelerini orta boy tencerede 3 4 dakika kaynatalım, limon suyunu ilave edip 2 3 dakika kaynatıp ocağın altını kapatalım, soğumaya bırakalım.
Fırın kabına tel kadayıfı yerleştirelim, üzerine eritilmiş tereyağı gezdirelim, önceden ısıtılmış 400 derecelik fırında altın sarısı rengini alana kadar yaklaşık 30 dakika pişirelim.
Fırından çıkartıp üzerine soğumuş şerbeti dökelim, fıstıkları serpelim, üzerine kaymak koyarak servis yapalım.

