CEVİZLİ KADAYIF TATLISI

200 gr tereyağı
Yarım kg tel kadayıf
250 gr dövülmüş ceviz
4 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
1 limonun suyu

Önce şerbeti hazırlayın. Şekerle suyu ateşe koyun. 5 dakika kadar kaynattıktan sonra limon suyunu ekleyin. Bir taşım kaynatıp ateşten alın, soğumaya bırakın. Fırını 180 derecede ısıtın. Geniş bir tepside tereyağını eritin. Kadayıfı tel tel ayırıp her verini tereyağına bulayın. Yarısını ayrı bir yere alın. Kalan yarısını tepsiye düzgünce yayın. Dövülmüş cevizi her yerine eşit biçimde serpiştirin. Kalan kadayıfı da üstüne serin. Elinizle hafif bastırın. Tepsiyi sıcak fırına atın. Üstü pembeleşip gevrekleşene kadar, yaklaşık yarım saat pişirin. Sıcak kadayıfın üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Yarım saat kadar dinlendirdikten sonra servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:66455 • adı:Cevizli Kadayıf Tatlısı • gönderen:seyyare • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:38