CEVİZLİ TEL KADAYIF

500 gr. kadayıf,
150 gr. ceviz içi,
500 gr. şeker,
1 küçük margarin,
1 limon,
1,5 bardak süt veya su.
Şerbet için:
3 su bardağı tozşeker
3 su bardağı su
Yarım limon

Öncelikle şerbet için, su ve şekeri kaynatın. İnmesine yakın limon suyunu ilave edin ve soğutun.
Kadayıfları küçük tepsiye koyunuz.
Yağı eriterek kadayıfların üzerine gezdirerek dökünüz.
Elle yavaş yavaş alt üst ederek yağı her tarafa yediriniz.
Yarısını ayrı kaba ayırıp tepsidekileri tepsiye muntazam yayınız.
Üzerine kıyılmış veya dövülmüş cevizi döküp yayınız.
Cevizin üzerine ayırdığımız kadayıfları koyup her tarafını aynı kalınlığa getiriniz.
Elle hafif bastırıp orta hararetli fırında altını üstüne pembe renkte kızartınız.
fırından alır almaz üzerine 1-1,5 bardak sıcak süt veya su serpip hemen ağzını kapatınız (hafif yumuşaması için).
Şerbet soğukken sıcak kadayıfın üzerine döküp soğuyuncaya kadar bekleyiniz.
Tatlı soğuyunca karelere veya baklavalara kesip tatlı tabaklarına koyunuz.
Arzu ederseniz tatlıların üzerine birer parça kaymak koyup servis yapınız.



© lezzetler.com tarif no:19785 • adı:Cevizli Tel Kadayıf • gönderen:tijenöztüfek • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:21