



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TEL KADAYIF

500 gr. tel kadayıf
250 gr. tereyağı
250 gr. ceviz
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
3.5 su bardağı su
1/2 limonun suyu

Su ve şekeri kaynatın. Limon suyunu ekleyip ocaktan alın. Kadayıfı didikleyip tereyağıyla karıştırın. Yarısını yağlanmış tepsiye yayıp iyice bastırın. Üzerine dövülmüş ceviz serpin. Kalan kadayıfı üzerine döşeyip bastırın. Üzerine ağırlık koyup 10 dakika bekletin. 210 derece fırında pişirin. Sıcak kadayıfın üzerine soğuk şerbeti dökün.



Fotoğraf "civan mert" tarafından gönderildi. 18.09.2018