



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TELKADAYIF

750 gr telkadayıf
2 su bardağı ceviz içi
1 paket margarin
yarım fincan tarçın
4+3/4 su bardağı tozşeker
3+3/4 bardak su
1 çorba kaşığı limon suyu

İyice didiklenerek saçaklandırılmış telkadayıfın yarısı 24-26 cm çapındaki yuvarlak bir tepsiye yayılır. Cevizler iyice çekilir ve tarçınla karıştırılıp telkadayıfın üzerine serpilir. Kadayıfın diğer yarısı da cevizlerin üzerine yayılır. Eritilmiş yağ üzerine dökülür ve tepsi orta hararetli fırına konur. Kadayıfın altı ve üstü kızarıncaya kadar, (45 dakika) fırında tutulur. Diğer tarafta bir tencereye su, şeker ve limon suyu konur. 5 dakika kaynatılır, şurup orta koyulukta olunca fırından çıkarılmış, yağı süzdürülmüş telkadayıfın üzerine sıcak sıcak dökülür. Kadayıf soğuyunca küçük parçalar halinde kesilir ve tabaklara konur, servis yapılır. İstenirse telkadayıfın üzerine 1 tutam çekilmiş ceviz konur. Telkadayıfın çok yumuşak olması istenmiyorsa, kadayıfın sert olması için fırından çıkarıldıktan sonra soğutulmuş kadayıfla ılık şurup dökülür.

[ML® Kadayıf Yuvası için tıklayın](#)

[ML® Kadayıf Yuvası \(görsel\)](#)