



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİNCAN KADAYIFI

Yarım kg tel kadayıf

1 paket margarin

1 su bardağı ceviz

Şurup:

3 su bardağı şeker

2,5 su bardağı su

Yarım limon

Şurup kaynatılır, soğumaya bırakılır. Margarin yakmadan eritilir, ılıyınca kadayıfın üzerine dökülür. Kadayıfları kısaltmadan, didikleyerek yedirilir. Yumurta kadar kadayıf alınır bir çay fincanına bastırarak konur. Üzerine 1 çorba kaşığı kadar ceviz bırakılır. Boş kısmı dolduracak kadar kadayıf konur ve bastırılır. Fincan tepsiye ters çevrilir. Malzeme bitene kadar işlem tekrarlanır. Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir, kadayıflar kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra şurup gezdirilir.