



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİNCANDA KADAYIF

400 gram tel kadayıf

200 gram tereyağı

İçerik için:

1 kase ceviz

Şerbeti için:

2 su bardağı şeker

2,5 su bardağı su

Birkaç damla limon suyu

Şerbeti için su ve şeker kaynatılır, biraz kıvam alınca bir kaç damla limon suyu sıkılarak ateşten alınır.

Kadayıflar bıçakla biraz kıyılır, eritilmiş tereyağı ile iyice karıştırılır.

Kahve fincanlarının yarısına kadar kadayıf konur, üzerine biraz ceviz konur sıkıştırılır, üzerine ağzına kadar kadayıf konarak sıkıştırılır, fırın tepsisine ters çevrilerek fincandan alınır.

180 derece fırında kadayıflar pişirilir. İlk sıcaklığı çıktıktan sonra ılık şerbet dökülür, şerbet çektikten sonra servise sunulur.

