



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI KADAYIF

1 paket (250 gr) Bizim Yağ
600 gr kadayif
2,5 su bardağı (200 gr) fıstık içi
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1-2 damla limon suyu

Tatlımızı yapmaya başlamadan önce şeker ve suyumuzu ocağımızın üzerine alarak kaynatıyoruz. Kaynayan şerbetimizin içine limon suyumuzu ekleyerek 1-2 dk daha kaynatıp altını kapatarak buz gibi olana dek soğumaya bırakıyoruz. Kadayıflarımızı erittiğimiz Bizim Yağla birlikte iyice didikleyerek karıştırıyoruz. Daha sonra fırın tepsimize kadayıflarımızın yarısını yayıyoruz. Üzerine fıstığımızdan 1-2 yemek kaşığı kadar ayırıp kalanı yayıyoruz. Diğer kalan kadayıfı da üzerine yayıp önce elimizle sıkıca bastırıyoruz. Daha sonra bir bardağın tersi ile kadayıflarımızı iyice ezip tepsiye sıkıca yerleşmelerini sağlıyoruz. 200 derecede önceden ısınmış fırında nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz. Fırından çıkardığımız tatlımızın üzerine soğuk şerbetimizi döküp dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis yapıyoruz.

Not: Kadayıfları daha sıkı hale getirmek için altı düz bardak ya da kase kullanabilirsiniz.