



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI KADAYIF

750 gr tel kadayif
250 gr kabuksuz Şam fıstığı
1 bardak tereyağı
3,5 bardak su
4,5 bardak toz şeker
1 çorba kaşığı limon

Düz bir yüzeyin üzerine yarım bardak toz şeker ve 200 gram Şam fıstığı konur. Üstlerinden bir merdaneyle geçilip iyice ezilir. Yaklaşık 25 cm çapında bir tepsiye kadayıfların yarısı didiklenip, yayılır. Ezilmiş şekerli Şam fıstıkları bunların üstüne yayılır ve tepsinin üstü kalan tel kadayıflarla kaplanır. Bir kaptaki tereyağı eritildikten sonra tepsinin üstüne gezdirilerek dökülür. Fırına sürülen tepsi 40 dakika pişirilir. Kadayıfların altı ve üstü kızarıncaya fırından alınır, yağları süzildükten sonra sıcak bir yerde bekletilir. Bir tencereye su, limon suyu ve dört bardak şeker konularak 5 dakika kaynatılır. Orta koyulukta bir şurup elde edildikten sonra sıcak kadayıfın üstüne dökülür ve soğutulur. Bir taraftan, kalan Şam fıstıkları iyice ezilir, tepsinin üstüne serpilir ve servis yapılır.