



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI KADAYIF (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

1 kg. çiğ tel kadayıf
200 gr. antepfıstığı içi
250 gr. sade yağ
1.5 kg. şeker
750 gr. su

Kadayıflar tel tel kırılarak. Kadayıfların yarısı 150 gr. yağla yağlanmış tepsinin içerisine basılır, arasına fıstık serpiştirilir, kalan kadayıflar tepsiye konur. Kadayıfların üzeri aynı büyüklükte bir tepsi ile bastırılarak sıkıştırılır. Kadayıf fırında kısık ateşte üstü kızarana kadar pişirilir. Üstü pişen kadayıf başka bir tepsi yardımıyla çevrilir, tepsinin kenarlarına 50 gr. yağ damlatılır ve tekrar fırına sürülür. Kadayıfın her iki tarafı da piştikten sonra sıcak olarak şerbeti verilir ve servise sunulur.

Şerbeti: 1.5 kg. şeker, 750 gr. su ile kaynayınca kadar ocakta tutulur. Kaynara çıktıktan sonra 5 dakika daha pişirilir ve şerbet hazırlanmış olur.