# TEL KADAYIF

750 gr. tel kadayıf
4 - 5 su bardağı şeker
2 su bardağı süt
1,5 - 2 su bardağı ceviz veya fındık içi
1 büyük paket margarin (250 gr.)

Şeker iki bardak su ile kaynatılır. Köpükleri alınır. Koyulaşınca süt konur. Çok sulu olmamak üzere ateşten alınır. (Limon sıkılmaz.)
35- 40 cm. çapında tepsi yağlanır. Biraz erimiş yağ ile ovulmuş kadayıfın yarısı tepsiye yerleştirilir. Dövülmüş fındık veya ceviz içi serpilir.
Geri kalan kadayıf cevizin üzerine yayılır. Biraz bastırarak sıkıştırılır.
Kalan yağ gezdirilir. Fırında pembe olarak kızartılır.
Fırından çıkar çıkmaz, üzerine daha önce hazırlanan soğuk sütlü şurubu dökülür. Kapak kapatılır. Ilınınca dilimlenir.

Not: İstenirse, kadayıf çay fincanına, arası cevizli olarak doldurulur. Sıkıştırılarak tepsiye ters çevrilir ve öyle pişirilir.



Fotoğraf "Murat Çelik" tarafından gönderildi. 03.06.2019

© lezzetler.com tarif no:1337 • adı:Tel Kadayıf • gönderen:DeliKız • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:54