



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FISTIKLI KADAYIF

Seda Pastanesi Çukurambar

Malzemeler

1 kg. çiğ tel kadayıf,
200 gr. antepfıstığı içi,
bir miktar çamfıstığı,
250 gr. ayçiçek yağı
Şerbeti için:
1,5 kg. toz şeker,
750 ml. su

Yapılışı

Kadayıflar tel tel kırılır. 1 kg. kadayıf ikiye bölünür. Kadayıfların yarısı 150 gr. yağla yağlanmış tepsinin içersine basılır. Arasına dövülmüş fıstık serpiştirilir ve kadayıfların ayırdığımız diğer yarısı da tepsiye konur. Kadayıfların üzeri aynı büyüklükte bir tepsi ile bastırılarak sıkıştırılır. Önceden 180 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

Üstü piştikten sonra, kadayıf başka bir tepsi yardımıyla çevrilir. Tepsinin kenarlarına az bir miktar yağ damlatılır ve tekrar fırına sürülür. Kadayıfın her iki tarafının da güzelce kızarması sağlanır. Bu arada şerbeti hazırlanır. 1,5 kilo şeker ve 750 ml su ocakta kaynayıncaya kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra 5 dakika daha pişirilir.

Kadayıfın her iki tarafı da piştikten sonra şerbet sıcak olarak kadayıfın üzerine dökülür. Kadayıf şerbeti iyice emdikten sonra üzeri çam fıstığı, dövülmüş antepfıstığı içi ile süslenerek servise sunulur.