



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TEL KADAYIFI

1/2 kg. telkadayıfı  
2 avuç ceviziçi  
2,5 su bardağı şeker  
3-4 çorba kaşığı tereyağ

Yağı genişçe bir tepsiye koyunuz. Üzerine kadayıfı döküp, hafif hararetli ısıda alt-üst ederek yağı kadayıfa yediliniz.

Kepçe veya çay fincanının içine yarısını geçecek kadar kadayıf koyup ortasını çukurlaştırınız. İki kaşık kıyılmış ceviziçi serpip üzerini kadayıfla kapatınız. Üzerine bastırıp fincanı ters çeviriniz. Yağlanmış fırın tepsisine yan yana dizip, orta hararetli fırında pembe renkte pişiriniz.

Şekerin üzerine 2,5 su bardağı su koyup eritiniz. 10-15 dakika kaynatıp, kaynar olarak soğutulmuş kadayıfların üzerine dökünüz. Ağzına kapak örterek demlendiriniz.