



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KADAYIF

Malzeme:

1 kilo kadayıf
100 gr sıvı yağ
250 gr ceviz içi
100 gr tereyağı

Şurubu:

4 bardak şeker
3 bardak su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Yapılışı:

Bir tencerede su ve şeker karıştırılarak kaynatılır. Limon suyunu da ilave ettikten sonra ateşten indirilip soğumaya bırakılır.

Kadayıflar çok taze ise büyük bir kağıdın içine açarak kurutulur. Sonra hepsini büyükçe bir tepsiye alarak eritilmiş tereyağı ile sıvı yağ üzerine dökerek elle yağı hafif hafif ovalayarak yedirilir. Yağlanmış tepsiye yarısını düzenli bir şekilde serdikten sonra elle iyice bastırılır. Kızgın fırına verilir. Kapağı açık olarak pişirilir.

Sonra fırından çıkarıp bir düz tahtaya, veya bir tepsinin arkasına kadayıfı çevirip hemen aynı tepsinin içine kaydırınız. Bu şekilde kadayıfın altı üste gelmiş olur. Ve hemen fırına sürüp 10 dakika daha aynı şekilde pişirin. Fırından çıkardıktan sonra şurubu üzerine dökün.