



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI TEL KADAYIF

MALZEMELER

Yarım kilo çiğ tel kadayif

250 gr tereyağı veya margarin

250 gr Antepfistigi (ceviz veya fındık da olabilir)

750 gr seker

YAPILIŞI

Kadayif için kenar yüksekliği ortalama 3 santim olan bakır veya alüminyum bir tepsi tercih ediniz.

Marketten aldığınız çiğ kadayifi önce elinizle iyice ufalayip dagitin. (Bu işlem kadayifin topaç olmasını önler ve daha iyi pismesini sağlar.) Yağın 200 gramlık kısmıyla tepsiyi yağlayın.

Kadayifi ikiye ayırın ve yarısını tepsinin her tarafına esit olacak şekilde dagitin. Esit büyüklükte bir baska tepsiyle, dagittığınız kadayifi iyice bastırın. Dövdüğünüz veya öğüttüğünüz fisticin hepsini tepsinin üzerine dagitin. Kalan kadayifi yine esit bir şekilde fisticlerin üzerine kapatın. Bos tepsiyle yeniden bastırarak pismesi için fırına verin. (Ocakta da pisirebilirsiniz fakat altı pistikten sonra kadayifi ters çevirmeniz gerekir.)

Kadayifi orta sıcaklıkta, üzeri kızarana kadar pisirin. Sayet yüksek hararetle bir fırında piseriseniz üstü kızarmasına rağmen içi çiğ kalır ve bu lezzeti önler. Kadayifin pisme süresi ortalama olarak 20 dakikadır.

Serbetinin hazırlanışı: Serbeti yapacağınız tencereye soguk suyu bosaltın.

Sonra sekerin tamamını bosaltın ve ısıtmadan soguk suyun içinde karıştırarak tamamen eritin. (Bu işlemi yapmadığınız takdirde erimeyen seker tencerenin dibine çöker ve ısınmaya başladığında yanarak tadi acımsı, rengi de sarımsı bir hale dönüşür.) Sekeri erittikten sonra kaynatın ve istediğiniz kıvama gelip gelmediğini anlamak için kontrol edin.

(Bir parmağınızı serbete degdirip, serbetsiz parmağınızı serbetliyle birleştirdiğinizde yapışacak gibi oluyorsa kıvama gelmiş demektir.)

Bu asamadan sonra atesin altını kısarak kadayifi fırından alana kadar kısık ateşte bekletin. Bu, sekerin donmasını önler.

Fırından aldığınız kadayifin üzerine hazırlamış olduğunuz serbeti esit şekilde dökün. Oda sıcaklığında sogumaya bırakın. Soguduktan sonra isteginize göre kare veya dikdörtgen şeklinde keserek servise sunabilirsiniz.

İsteyenler rendelenmiş ince fisticten üzerine süs yapabilirler.

Not: Serbet kaynatılırken bir küçük limon ilave edilir. Bu, tatlimizin sekerlenmesini önler.