



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TEL KADAYIF

Malzemeler

300 gr. taze kadayıf

100 gr. tereyağı

200 gr. ceviz içi

3 bardak toz şeker

2 bardak su

yarım limon suyu

Yapılışı

Aynı boyda iki tepsi alınır. Kadayıfın - pişirileceği tepsiye yağın hepsi oda sıcaklığında yumuşatılıp sıvanır. Eğer kadayıf tazeyse düz olarak boylamasına yerleştirilir. Tepsinin altı görünmeyecek gibi olunca kıyılan cevizler yerleştirilip üzerine geriye kalan kadayıflar yerleştirilir. Kadayıflar tepsiye yerleştirilince üzerine bir naylon koyulup bir tepsi yerleştirilir. Onun üzerine de bir ağırlık koyulup kadayıfların iyice basılması için birkaç saat beklenir. Daha sonra iyice basılan kadayıf orta hararetle fırına sokularak hafif pembe renkte pişirilir. Tepsi fırından çıkarılıp, aynı büyüklükte ki ikinci tepsiye dağıtmadan ters çevrilir. Tekrar fırına sokulup üstü nar gibi kızartılır. Diğer yandan şeker ve su kaynatılır ve içine bir çorba kaşığı limon suyu koyulup ateşten indirilir. Fırından çıkarılan kadayıfa sıcak sıcak dökülür.

Not: Kadayıfın hamur olmaması için hem hamurun, hem şurubun sıcak olması lazımdır. Şurubunun da mutlaka şeker 3, su 2 ölçüsünde koyu bir şurup olması lazımdır. O zaman kadayıf ktır olur.