



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI TEL KADAYIF

Ümit Usta

1 kg. tel kadayıf
1 paket margarin
Kaymak için:
1/2 litre süt
2 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı tepeleme irmik
1 çorba kaşığı margarin
Şerbeti için:
800 gram toz şeker
600 gram su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Sütü, şekeri ve irmiği tencereye koyup muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirelim.
Piştikten sonra margarin ekleyip çırpa çırpa karıştırarak kaymağımızı soğutalım.
Su, şeker ve limondan kıvamlı bir şerbet hazırlayıp soğumaya bırakalım.
Tel kadayıfı iyice didikleyip tel tel olmasını sağlayalım.
Erittiğimiz margarinin yarısını, kadayıfa karıştırıp iyice harmanlayalım. Tepsinin dibini margarin ile yağlayalım.
Kadayıfın yarısını, tepsinin dibini kaplayacak şekilde yayalım.
Hazırladığımız kaymağı, kadayıfın üzerine kaplayacak şekilde döküp yayalım.
Geri kalan kadayıfı da kaymağın üzerine döşeyelim. En üste de kalan margarin, kaşık kaşık gezdirelim.
Aynı boyutta başka bir tepsiyi, kadayıfın üzerine koyup bastırarak ezilmesini sağlayalım.
Kadayıfı kızartmak için fırının sıfır üst kısmını yakarak kadayıfı fırına verelim.
Kadayıfın üstü kızarıncaya fırından çıkarıp aynı boyuttaki tepsiye ters çevirip alt tarafını da kızartalım.
Fırından çıkardığımız sıcak kadayıfımıza hazırlayıp soğuttuğumuz şerbeti gezdirip soğuyunca servis yapalım.