TEL KADAYIF

500 gram tel kadayıfı
250 gram tereyağı (12 çorba kaşığı)
120 gram şeker (yarım su bardağı)
200 gram çekilmiş ceviz içi
900 gram şeker (3,5 su bardağı) (şurup için)
1 çorba kaşığı limon suyu

Bir kap içerisine, şeker ve çekilmiş ceviz içini koyarak, birbirleriyle iyice karıştırıp ileride kullanmak üzere bir tarafa bırakınız.
Diğer taraftan yuvarlak tepsiye tel kadayıflarının yarısını muntazam döşeyiniz. Bunun üzerine evvelce hazırladığınız, şekerli cevizleri her tarafına yayınız. En üstüne kadayıfın geri kalan yansını döşedikten sonra, üzerlerine erimiş tereyağını (12 çorba kaşığı) dökünüz ve orta ısıdaki fırına sürerek yarım saat kadar pişmeye bırakınız.
Kadayıf tepsisinin inmesine 10 dakika kala içinde şeker, su ve limon suyu bulunan bir tencereyi orta ısıdaki ateşe oturtarak karıştırmak suretiyle kaynatarak bir şurup yapınız.
Kadayıf fırından çıkınca, yağını süzünüz ve yapmış olduğunuz soğuk şurubu üzerine dökünüz. Soğumaya bırakınız. Soğuduktan sonra servis yapabilirsiniz.

Not: Daima şurup veya kadayıf, ikisinden biri sıcak, biri soğuk olacak.

© lezzetler.com tarif no:62374 • adı:Tel Kadayıf • gönderen:bal köpüğü • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:34