CEVİZLİ KADAYIF

250 gr. ceviz içi
1/2 kg tel kadayıf
1 kg şeker
2,5 su bardağı su
200 gr. tereyağı
1 yemek kaşığı dut pekmezi

Şekerle suyu ateşe koyalım, 5 dakika kadar kaynatalım. Soğumaya bırakalım. Geniş bir tepsiyi yağlayalım. Üzerine 1 yemek kaşığı pekmez döküp elimizle her yerine sıvayalım. Cevizi dövelim. Yağı eritip soğuttuktan sonra kadayıfla harmanlayalım. Kadayıfın yarısını tepsiye serelim. Üzerine elimizle iyice bastıralım. Üstüne cevizi eşit biçimde dağıtalım. Kalan kadayıfı onun üstüne serpelim, tekrar iyice bastıralım. Kadayıfı 200 (turbo 180) derecede ısıtılmış fırında üstü pembeleşene kadar pişirelim. Sıcak kadayıfın üzerine soğutulmuş şerbeti gezdirelim.

© lezzetler.com tarif no:66782 • adı:Cevizli Kadayıf • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:54