



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF

Özgür Şef

500 gr. tel kadayıf
250 gr. tereyağı
250 gr. ceviz
Şurubu için;
750 gr toz şeker
4 su bardağı süt

Kadayıfı elinizle tel tel ayırarak ufalayın. Tereyağının az bir miktarı ile tepsiyi yağlayın. Kalan tereyağını eritip kadayıfa ilave ederek harmanlayın. Yağladığınız kadayıfı ikiye ayırın. Yarısını tepsiye yayıp bastırın. Cevizi rondodan geçirip kadayıfın üzerine serpiştirin. Kalan kadayıfa cevizleri yayın. Fırını 180 dereceye ayarlayıp 30 dakika, üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Şurubu için, sütü tencereye aktarın. Şekeri ilave edip karıştırın. Şeker eridikten sonra kaynatın. Ocağın altını kısıp kadayıf fırından çıkana kadar sıcak olarak bekletin. Pişen kadayıfın üzerine şurubu döküp oda ısısında soğumaya bırakın. Kare şeklinde kestiğiniz kadayıfın üzerini iri kırılmış ceviz ile süsleyerek servis yapın.