



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI KADAYIF

400 gram kadayıf
1,5 su bardağı Antep fıstığı
3 su bardağı su
3 su bardağı şeker
150 gram tereyağı

Tereyağını eritin, üçte ikisini kadayıfla harmanlayın. Fırın tepsisini yağlayın, kadayıfın yarısını döşeyin. Üzerine kıyılmış fıstığı serpin. Kalan kadayıfı cevizlerin üzerini kaplayacak şekilde yayın. Tereyağının kalan üçte birini üzerine gezdirip 200 derecedeki fırında nar gibi kızarıncaya dek pişirin. Bu arada şeker ve suyu kaynatarak şerbetini hazırlayın. Fırından çıkan tepsinin üzerine soğuk şerbeti döküp çektirin. Dilimleyip servis tabağına alın. Ktır ktır olduğu için çok güzel bir tatlı bence.