



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL KADAYIFI (CEVİZLİ)

800 gr. Tel kadayıf
3,5 bardak toz şeker
2 bardak dövülmüş ceviz
1 bardak tereyağı
3 bardak su
1 yemek kaşığı limon suyu

Kadayıfların yarısını kenarlı bir tepsiye yayarak koyunuz. Üzerine çekilmiş cevizi muntazam bir şekilde serpiniz. Kadayıfların diğer yansını da cevizlerin üstünü örtecek şekilde tepsiye yerleştiriniz. Diğer tarafta tereyağını eritip, kadayıfın üzerinde gezdiriniz. Daha sonra tepsiye orta ısı fırına koyunuz. Üstleri kızarıncaya kadar 30 - 40 dakika kadar pişiriniz.

Bir tencerede şekeri, suyu ve limon suyunu kaynatarak koyuca bir şurup hazırlayınız. Bu şurubu tepsiyi fırından çıkarır çıkarmaz yağın süzünüz. Bu süzölmüş kadayıfa kaynamakta olan şurubu her tarafına gezdirecek dökünüz.

Tepsinin üzerine derhal bir kapak kapatıp soğumaya bırakınız. Soğuduktan sonra da kareler halinde parçalara bölüp, alt üst ederek servis yapınız.

Not: Tel kadayıf, pişince tel tel olabilmesi için; beyaz telleri ince, hamursuz olmalıdır. Kadayıfların ne çok yaş, ne de kuru olmamasına dikkat edilmelidir. Bu tatlıda önemli bir husus da yağ miktarıdır. Tel kadayıf bol yağlı pişirilmelidir. Yağın kalanı 'atlı piştikten sonra süzölerek alınıp, bir başka tatlıda kullanılabilir. Az yağda pişen kadayıflar, fırında az kalırsa lâpa gibi ezik, çok kalırsa katı, sert olur.