



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI TELKADAYIF

250 gr hazır telkadayıfı
195 gr (13 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
250 gr (1+1/2 su bardağı) süt
20 gr (1+1/2 çorba kaşığı) irmik
350 gr (1+1/2 su bardağı) şeker
1+1/2 su bardağı su
1 orba kaşığı limon suyu

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (250°C) getirip, ısıtınız.

Küçük bir tencereye sütü koyup, orta ateşte ısıtınız. Süt kaynamaya başlayınca irmiğı katıp, sürekli karıştırarak 5 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakınız.

Küçük bir tepsiyi 45 gr (3 çorba kaşığı) eritilmiş yağla yağlayınız. Kadayıfı iyice didikleyip tel tel ayırarak, yarısını yağlanmış tepsiye diziniz. Üstüne kaymağı yayın. Kalan kadayıfı kaymağın üstüne döşedikten sonra, kalan 150 gr (10 çorba kaşığı) eritilmiş yağı döküp, tepsiyi fırına sürünüz. Kadayıfı 20-25 dakika, üstü hafifçe pembeleşene kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp, üstüne aynı boyda bir başka tepsi koyarak ters-yüz ediniz. Tepsiyi yeniden fırına sürüp, 15-20 dakika daha pişiriniz.

Bu arada, küçük bir tencerede şeker ve suyu orta ateşte ısıtınız. Sürekli karıştırarak şekeri eritip, limon suyunu ekleyiniz. Şerbeti 5-10 dakika kaynattıktan sonra, tencereyi ateşten alınız.

Tepsiyi fırından alıp, kaynar şerbeti üstüne dökerek oda sıcaklığında soğumaya bırakınız. Kadayıfı el büyüklüğünde parçalara kesip, servis ediniz.