



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL KADAYIFI (CEVİZLİ)

750 gr tel kadayıfı
1,5 bardak sadeyağ
2 bardak iç-ceviz
Şurubu için :
5 bardak toz şeker
4 bardak su
1 çorba kaşığı limon

Orta bor bir tepsiye, kadayıf hamuru iyice didiklendikten sonra yarısı döşenir, üzerine çekilmiş ceviz serpilir. Kadayıf hamurunun artan yarısı cevizlerin üzerine didikleyerek yayılır. Sadeyağ eritilir, tepsiye dökülür ve fırına sürülür. Isı fırının altından verilir. Böylece yarım saat pişirilir. Kadayıf fırında iken, bir tencere alınır ve buna yandaki ölçülere göre su, şeker ve limon suyu konularak 5 dakika kaynatılıp şurup haline getirilir. Diğer taraftan kadayıf iyice kızarıncaya, fırından alınır, yağı süzülerek üzerine hemen kaynar durumdaki şurup kadayıfa yedirile yedirile dökülür ve tepsinin üzerine bir kapak kapatılarak soğumaya bırakılır. Soğuyunca, tepsi alt üst edilir ve kesilip tabaklara alınarak servis yapılır.