



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL KADAYIFI

500 Gr. tel kadayıfı
4 Su bardağı şeker
6 Çorba kaşığı tereyağ
3 Bardak su
Yarım su bardağı şeker
1 Çorba kaşığı limon suyu
1 Su bardağı çekilmiş ceviz içi

Şekeri ve çekilmiş ceviz içini birbiriyle iyice karıştırın. Öte yanda tel kadayıflarının yarısını düzgün bir şekilde döşeyin ve bunun üzerine önceden hazırladığınız şekerli cevizleri her tarafına eşit olarak yayın. En üstüne de kadayıfın geri kalan yarısını döşeyip, üzerine erittiğiniz tereyağını dökün ve orta ısıdaki fırında yarım saat kadar pişirin. Tepsiyi fırından almanıza on dakika kala içinde şeker, su ve limon suyu bulunan bir tencereyi orta ısıdaki ateşte karıştırarak kaynatıp, bir şurup yapın. Kadayıfı fırından çıkarınca yağın süzün ve yapmış olduğunuz sıcak şurubu üzerine dökerek soğumaya bırakın.