



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

TELKADAYIF CEVİZLİ

MALZEMELER

500 gr telkadayıf
200 gr tereyağı veya margarin
1 su bardağı tepelene ceviziçi
Yarım bardak süt
Şurubu;
750 gr tozşeker
2,5 bardak su

YAPILIŞI

Kadayıfı, didikleyerek tel tel ayırın ve içindeki hamur kısımları çıkartın.
Bir kapta yağı eritip kadayıfın üzerine gezdirin. Elinizle altüst yaparak yağın kadayıflara karışmasını sağlayın.
Uygun bir tepsiye kadayıfın yarısını yerleştirin. Üzerine kıyılmış ceviz serpin ve kalan kadayıfı döşeyin.
Orta ısıli fırında açık pembe renkte pişirin. Yarım bardak kaynar sütü üzerine serpiştirin ve kapak örtülü olarak 5 dk yumuşamasını sağlayın.
Orta koyulukta hazırladığınız soğuk şurubu üzerine boşaltın. Üstü örtülü olarak 2-3 saat bekletin.
Kadayıfın, kare veya baklava biçimi kesip servis yapın. Dilerseniz üzerine kaymak koyun.

[ML® Çikolatalı Tel Kadayıf için tıklayın](#)