



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEL KADAYIFI

1/2 kg. telkadayıfı
2 avuç ceviziçi
2,5 su bardağı şeker
3-4 çorba kaşığı tereyağ

Yağı genişçe bir tepsiye koyunuz. Üzerine kadayıfı döküp, hafif hararetle ısıda alt-üst ederek yağı kadayıfa yediliniz.

Kepçe veya çay fincanının içine yarısını geçecek kadar kadayıfı koyup ortasını çukurlaştırınız. İki kaşık kıyılmış ceviziçi serpip üzerini kadayıfla kapatınız. Üzerine bastırıp fincanı ters çeviriniz. Yağlanmış fırın tepsisine yan yana dizip, orta hararetle fırında pembe renkte pişiriniz.

Şekerin üzerine 2,5 su bardağı su koyup eritiniz. 10-15 dakika kaynatıp, kaynar olarak soğutulmuş kadayıfların üzerine dökünüz. Ağzına kapak örtterek demlendiriniz.