



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BASMA KADAYIF TATLISI

<https://esenler.bel.tr/>

Yarım kilo çiğ kadayıf
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
200 gr tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
Şerbeti İçin:
2,5 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
1 dilim limon

Öncelikle su, şeker ve limon dilimini bir tencereye alıp şerbeti kaynatmaya başlayın. Kaynadıktan sonra 15 dakika daha kısık ateşte tutun. Ardından ılımaya bırakın. Çiğ kadayıfı keskin bir bıçak yardımıyla ince ince kıyın. Bir tavada eritmiş olduğunuz tereyağı ve sıvı yağı karışımını kıydığınız kadayıfa ilave ederek iyice karıştırın. Kadayıfı yapacağınız tepsiyi yağlayıp kadayıfın yarısını tepsiye bastırarak yerleştirin. Tepsiye kadayıfı yerleştirirken su bardağının tersiyle bastırabilirsiniz. Kadayıfın üzerine cevizi serpin. Kalan kadayıfı da tepsiye eşit şekilde dağıtın ve bastırın. 180 dereceye ayarlanmış fırında altı üstü kızarana kadar kadayıfı pişirin. Kadayıfın ilk sıcaklığı çıktıktan sonra ılık şerbeti tatlıya yavaş yavaş dökün. Tatlıyı oda sıcaklığında dinlendirdikten sonra üzerine ceviz serperek servis edebilirsiniz.

