



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BASMA TEL KADAYIF

Necip Usta

Yağı:

200 gr. suyu alınmış yağ

1/2 kahve fincanı koyu şurup veya bal

Kadayıfı:

600 gr. tel kadayıf

Harcı:

20 adet yarım ceviz

150 gram çekilmiş fıstık veya ceviz

Şurubu:

1250 gr. şeker

600 gr. su

1/2 kahve kaşığı limon tuzu

Şurup malzemesini hep beraber 2 dakika kaynatınız.

Yağı tepsinin, altına koyarak buzdolabında dondurup şurup veya balı ilâve ederek iyice karıştırıp tepsinin altına yayınz. Kadayıfları kurdela gibi stil stil avucunuzun içine alıp iyice yuvarladıktan sonra mernnerin üzerine yayınz ve içindeki sert hamur parçalarını ayırarak atınız. Hepsini tamamlayınca kadayıflarm iki uçlarını koparıp ayırınız. Tepsinin altına cevizleri dizip üzerine kadayıfın orta kısımlarını muntazam dizdikten sonra üzerine harcını yayınz ve harcın üzerine kadayıfın başlarını müsavi olarak dizip fırına sürünüz. 15 dakika sonra bir tepsinin ortasına kadayıfı çevirip aynı tepsinin içine itiniz. Şimdi kadayıfın altı üstüne gelmiştir. 10 dakika daha pişirip kaynar kaynar şurubunu dökerek soğuyunca servis ediniz.