



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BOHÇALI KADAYIF

200 gr tereyağı  
200 gr tel kadayıf  
300 gr haşlanmış kestane  
5 adet çikolatalı bisküvi  
1 su bardağı badem unu  
1 su bardağı ceviz içi  
Üzeri için:  
1 kase badem  
2 yemek kaşığı şeker  
Şerbeti için  
2 su bardağı şeker  
1,5 su bardağı su  
1 kaşık limon suyu

Bademler tavaya alınarak kavrulur. Tavada sertleşen bademler robotla çekilir.

2 yemek kaşığı şekerle bademler yoğrulur. Arada el islatılarak şekerle badem iyice özleştirilir

Hamur haline gelen badem tozu ve şeker yuvarlanarak yumuşaması için steç filmle sarılıp bekletilir. 150 gr. tereyağı tavada eritilir. Kadayıflar elle koparılır ve bıçakla kıyılarak bir kenara koyulur.

Eritilen tereyağı incecik kadayıfların üzerine gezdirilir, yağ kadayıflara iyice yedirilir. Bir pasta kalıbına yumuşayan kadayıflar döşenir. Kadayıfın üzeri ince çekilmiş badem unuyla kapatılır ve kaşıkla bastırarak sıkılaştırılır.

Pastanın 3. katına rondoda çekilen çikolatalı bisküvi, haşlanmış kestane ve ceviz yayılır. Katların birbirini tutması için eritilen tereyağı gezdirilir. Pastanın ara katına da kadayıf yayılır. Muhteşem aromasıyla badem unu yeniden kaplanır ve elle katlar sıkılaştırılır. Tekrar çikolatalı bisküvi ilave edilir, ardından cevizleri eklenir.

Pastanın üzeri sanayağı kadayıfla kapatılır. Kızarana kadar fırına verilir.

Şerbeti için iki su bardağı toz şeker bir buçuk bardak suyla birlikte kaynatılır.

Şerbete birkaç damla limon sıkılır.

Kadayıf kızarınca şerbeti verilerek kalıp açılır ve dikkatlice çıkarılır. Badem ve şekerle yoğurularak elde edilen hamur pasta boyunda açılır. İçine kestane şekeri eklenerek bir bohça yapılır. Pastanın üzerine bu bohça koyulur ve bademle süslenerek servis edilir.