



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURMA KADAYIF

8 kişilik

MALZEME:

500 gr. kadayıf,

250 gr. fındık,

300 gr. şeker,

1 tatlı kaşığı tarçın,

limon kabuğu rendesi,

limon suyu,

150 ml çiçek yağı,

4 yemek kaşığı portakal suyu

1. Kadayıfı nemli bir bezle örtün, 15 dakika bekletin. Fırını 180 derecede ısıtın. Fındıkları ezin, 200 gramını 100 gr. şeker ve tarçın ile karıştırın.
2. 35 x 25 cm büyüklüğünde bir fırın kabını yağlayın. 100 gr. tozşeker, 200 ml su, limon kabuğu rendesi ve limon suyu ile şurup hazırlayın. Şurubu soğumaya bırakın.
3. Kadayıfı 15 cm uzunluğunda kesip bastırın. Parçaları tekrar eşit olarak bölün, ortalarına fındıklı karışım koyun. Kadayıf parçalarını sarın ve kalıba dizin.
4. Üzerine yağ damlatın, 30 dakika kızartın. Fırından çıkar çıkmaz şurubu içirin. Portakal suyunu damlatın, fındık serpiştirin.