



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURMA TEL KADAYIF

Malzeme:

1.5 kilo kadayif (uzunca burmak kadayif)

1 su bardağı sıvı yağ

250 gr ceviz içi

250 gr tereyağı

Şurubu:

1.5 kilo şeker

1 kilo su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Yapılışı:

Kadayifin içindeki kalın kısımları kesip atınız. Yapışkan olan yerleri elle hafif olarak açınız. 10 santim genişliğinde uzunca kadayıfları seriniz. Tam ortasına cevizi boydan boya kalem gibi seriniz. Sonra bir ucunu cevizin üstüne kapatıp bir sopa gibi devamlı çevirerek burunuz. Kadayifin bir başını hafif içe büküp daire gibi çevirerek sarınız. Ve tepsinin ortasına yerleştiriniz. Diğerlerini aynı şekilde hazırlayıp burduktan sonra tepsideki kadayifin etrafına çevirerek sarınız. Ve hepsini bu şekilde hazırlayıp, sardıktan sonra yağı fazla yakmadan kızgın olarak kadayifin üzerine dökünüz. Sonra fırına sürüp pişiriniz. Ve hemen yağın süzdürüp bir tepsinin arkasına ters çeviriniz. Ve aynı tepsiye iterek yerleştiriniz. Şimdi kadayifin altı üstüne gelmiştir 5 dakika daha fırına sürüp pişiriniz. Şurubunu sıcak olarak dökünüz.