



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## CEVİZLİ ÇITIR KADAYIF

500 gr Tel kadayıf  
1 Çay bardağı sıvıyağ  
1 Çorba kaşığı margarin  
1 Çorba kasesi ceviz veya fıındık (yeşil fıındık)  
2 Çorba kaşığı üzüm pekmezi  
Şerbeti için:  
2 Su bardağı su  
3 Su bardağı toz şeker  
Yarım limon suyu

Tel kadayıfı önce didikleyip açıyoruz. Üzerine sıvıyağ koyup karıştırıyoruz. Fırın tepsisine margarin sürüp üzerine pekmezi sürüp kadayıfın yarısını tepsiye yayıyoruz. Üzerine çekilmiş cevizi serpiyoruz. Ayırdığımız kadayıfı üzerine seriyoruz. Tatlımızın üzerine bir tepsi yardımıyla baskı yapıp iyice sıkışmasını sağlıyoruz. Bu şekilde 1 saat kadar bekletiyoruz. Daha sonra önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz. Fırından çıkarınca tatlımızı başka bir tepsinin içine ters çeviriyoruz. Sonra yine aynı tepsiye alıyoruz. Bu şekilde kadayıfın kızarmış kısmı altta kalmış oluyor. Kadayıf tamamen soğuduktan sonra soğuk şerbetini ilave ediyoruz.

### ŞERBETİN HAZIRLANIŞI:

Şerbeti bir tencereye toz şekeri, limonu, suyu koyup kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika kaynatıp soğuduktan sonra tatlımızla buluşturuyoruz. Şerbetini çektikten sonra dilim dilim kesip servis tabağına alıyoruz. Üzerine yeşil fıındık, dondurma veya kaymak koyabilirsiniz.

[ML@ Çıtır Burgu için tıklayın](#)

[ML@ Çıtır Burgu \(görsel\)](#)