



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TEL KADAYIF

300 gram kadayıf
2 ay bardağı ceviz
2 orba kaşığı tereyağı
Şurubu için:
1 su bardağı şeker
1 su bardağı su
1 orba kaşığı limon suyu

Büyük bir tavayı yağlayın. Kadayıfın 1 fincanını tavanın dibine serin. Üzerini cevizle kaplayın. Geri kalan kadayıfı da en üste yayın. Eritilmiş tereyağını tepsinin üzerine gezdirin. Hafifçe kızarana dek 180°C fırında pişirin (yaklaşık 20-25 dakika). Şurup malzemelerini orta ateşte şekeri eriyene dek pişirin. Ağız açık şekilde 10 dakika kadar kısık ateşte kaynamaya bırakın. Sıcak kızarmış karışımın üzerine şurubu dökün. Üzerini kapatıp soğumaya bırakın. Kare şeklinde dilimleyin. Üzerine çırpılmış krema ya da dondurmayla servis edilebilir.