



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KADAYIF

<https://www.aksam.com.tr>

500 gr tel kadayıf
150 gr tereyağı
2 su bardağı iri kıyılmış ceviz
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
4,5 su bardağı su
Çeyrek limon

Taze tel kadayıfı geniş bir karıştırma kabına alın. Tereyağını kısık ateşte eritip ılıtın ve kadayıfların üzerine dökün. Elinizle kadayıfı didikleyp küçük parçalara ayırın ve yağıyla iyice harmanlayın. Yarısını 26 x 37 cm ebadındaki fırın tepsisine yayın. Elinizle veya tabanı düz bir kavanozla sıkıca bastırın. Kırık cevizi her yerine eşit bir şekilde serpin. Kalan kadayıfı cevizlerin üzerine döşeyip yine sıkıca bastırın. 200 dereceye ayarlanmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Kızaran kadayıfı aynı ebatlardaki bir tepsiye ters çevirin. Bu şekilde dilimlendiğinde kadayıf daha düzgün görünüyor. Eğer alt kısım az kızarmışsa 10 dakika daha pişirin. Kadayıf soğurken şerbeti hazırlayın. Şerbet malzemelerini bir tencereye alıp kaynamaya bırakın. Şerbet kaynamaya başladıktan sonra 17-18 dakika kadar yüksek ateşte kaynatın ve tencereyi ocaktan alın. Soğuk kadayıfın üzerine sıcak şerbeti dökün. En az 3 saat dinlendirip dilimleyerek servis edin. Servis ederken dondurma veya kaymakla servis edebilirsiniz.

