



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TELKADAYIF CEVİZLİ

### MALZEMELER

500 gr telkadayıf

200 gr tereyağı veya margarin

1 su bardağı tepeleme ceviziçi

Yarım bardak süt

Şurubu;

750 gr tozşeker

2,5 bardak su

### YAPILIŞI

Kadayıfı, didikleyerek tel tel ayırın ve içindeki hamur kısımları çıkartın.

Bir kaptaki yağı eritip kadayıfın üzerine gezdirin. Elinizle altüst yaparak yağın kadayıflara karışmasını sağlayın.

Uygun bir tepsiye kadayıfın yarısını yerleştirin. Üzerine kıyılmış ceviz serpin ve kalan kadayıfı döşeyin.

Orta ısıda fırında açık pembe renkte pişirin. Yarım bardak kaynar sütü üzerine serpiştirin ve kapak örtülü olarak 5 dk yumuşamasını sağlayın.

Orta koyulukta hazırladığınız soğuk şurubu üzerine boşaltın. Üstü örtülü olarak 2-3 saat bekletin.

Kadayıfın, kare veya baklava biçimi kesip servis yapın. Dilerseniz üzerine kaymak koyun.

[ML® Çikolatalı Tel Kadayıf için tıklayın](#)