CEVİZLİ TEL KADAYIF

Tel kadayıf (Yarım kg)
Pekmez (2 çorba kaşığı)
Tereyağı (3 çorba kaşığı)
Ceviz içi (1,5 su bardağı)
Şerbeti için:
Su (3-4 su bardağı, sıcak)
Limon (Yarım adet)
Şeker (Yarım kg.)

Yarım kg tel kadayıfı tel tel ayırın. Derin cam bir kaba koyun. Tavada 1 çorba kaşığı tereyağı eritin. Eriyen yağı tel kadayıfının içine dökün. Yağın kadayıfa iyice yayılması için karıştırın.
2 çorba kaşığı tereyağı ile 2 çorba kaşığı pekmezi karıştırarak tepsiye iyice yayın. Üzerine yarım su bardağı ceviz içini bütün halinde sırayla dizin.
Tel kadayıfının yarısını bir kat tepsiye dizin. 1 su bardağı cevizi rendeleyin ya da dibekte dövün. Tel kadayıfın üzerine dövülmüş cevizleri her tarafa gelecek şekilde yayarak serpin. Üzerine 2. kat olarak kalan tel kadayıfı yayın. Önceden ısıtılmış fırında 170 derecede üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık yarım saat pişirin.
Pişen tel kadayıfı bir başka fırın tepsisine ters çevirerek koyun. Böylece alta dizdiğiniz cevizler üste gelecektir. Bu sırada tencereye 3-4 su bardağı sıcak su dökün. Suyun içine yarım kesilmiş limonu ve yarım kg. şekeri koyun. Su, limon ve şekeri orta ateşte 10 dakika kaynamaya bırakın. Hazırladığınız şerbeti soğuttuktan sonra bir kepçe yardımıyla sıcak kadayıfın üzerine dökün. Tel kadayıfınız servise hazır.

© lezzetler.com tarif no:64974 • adı:Cevizli Tel Kadayıf • gönderen:sultaniye • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:23