



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TELKADAYIF

250 gr hazır telkadayıfı
195 gr (13 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
90 gr (1/2 su bardağı) ceviziçi (dövülmüş)
350 gr (1+1/2 su bardağı) şeker
1+1/2 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (250°C) getirip, ısıtınız.

Küçük bir tepsiyi, 3 çorba kaşığı (45 gr) eritilmiş yağla yağlayınız. Kadayıfı iyice didikleyip tel tel ayırdıktan sonra, yarısını yağlanmış tepsiye dizip, üstüne ceviziçini serpiniz. Kalan kadayıfı cevizlerin üstüne döşedikten sonra, kalan 15 gr (10 çorba kaşığı) eritilmiş yağ üstüne döküp, tepsiyi fırına sürünüz. Kadayıfı 20-25 dakika, üstü hafifçe pembeleşene kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp, üstüne aynı boyda bir başka tepsi koyarak ters-yüz ediniz. Tepsiyi yeniden fırına sürüp, kadayıfı 15-20 dakika daha pişiriniz.

Bu arada, küçük bir tencerede şeker ve suyu orta ateşte ısıtınız. Sürekli karıştırarak şekeri eritip, limon suyunu ekleyiniz. Şerbeti 5-10 dakika kaynattıktan sonra, tencereyi ateşten alınız.

Tepsiyi fırından alıp, kaynar haldeki şerbeti üstüne dökerek oda sıcaklığında soğutunuz. Kadayıfı el büyüklüğünde parçalara kesip, servis ediniz.