



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF TATLISI

1 kg tel kadayif

250 gr iç ceviz

100 gr sıvıyağ

100 gr tereyağı

Şurubu:

4 bardak şeker

3 bardak su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Bir tencerede su ve şeker kaynatılıp karıştırılır. Limon suyu da ilave edilip ateşten indirilip soğumaya bırakılır. Kadayıflar çok taze ise büyük bir kağıdın içinde, elle yapışık yerleri açılarak yayılıp kurutulur. Sonra hepsini büyükçe bir tepsiye alarak eritilmiş tereyağı ile sıvıyağ dökerek elle ovalayarak yağ kadayıfın her yerine yaydırılır. Yağlanmış tepsiye kadayıfların yarısı bastıra bastıra yerleştirilir. Kadayıfların üzerine çekilmiş ceviz serpilir. Geri kalan kadayıflar da cevizlerin üzerine düzenli bir şekilde serildikten sonra elle iyice bastırılır. Kızgın fırına verilip kapağı açık olarak pişirilir. Sonra fırından çıkarıp bir tepsinin arkasına kadayıfı çevirip hemen aynı tepsinin içine kaydırılır. Bu şekilde kadayıfın altı üstüne gelmiş olur. Tekrar fırına sürülüp diğer tarafı da kızartılır. Fırından çıkarılıp üzerine şurubu dökülür. Not: Kadayıf tatlisinin şurubu, ılıktan daha sıcak olmalıdır