



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KADAYIF

MALZEMLER:

500gr tel kadayıf

3 su bardağı iri çekilmiş ceviz yada antepfıstığı

250 gr tereyağı (ben terem yağı kullandım)

ŞERBET İÇİN:

4 su bardağı tozşeker

6 su bardağı su

2 çay kaşığı limon suyu

ÜZERİ İÇİN:

1 çay bardağı ceviz ya da antepfıstığı

200 gr Kaymak

HAZIRLANMASI:

Su ve şekeri tencereye alıp koyulaşmaya kadar pişirin. Limon suyunuda ekleyip ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Tereyağını eritin, kadayıfları geniş bir tepsinin içine alın ve elinizle didikleyerek parçalayın ve üzerine tereyağını gezdirin. Kadayıfın yağı iyice çekmesi için elinizle iyice ovun. Kadayıfı ikiye bölün

30 - 40 cm lik alüminyum tepsiyi yağlayın (ben kendi fırın tepsime yaptım). Kadayıfın yarısını tepsinin alt kısmına elinizle bastırarak iyice sıkıştırın. Üzerine cevizi serpiştirin ve kalan kadayıfıda cevizlerin üzerine yayıp yine elinizle bastırarak iyice sıkıştırın. (Aslında bu aşamada kadayıfın iyice sıkışması ve keserken dağılmaması için tepsiyi hazırladıktan sonra üzerine ağır bir tepsi daha koyup en az 1 saat beklemek gerekli kadayıflar tam olarak birbirine tutunsun. Ama benim vaktim yoktu böyle yapamadım. O nedenle biraz dağıldı keserken ama yine de güzeldi.) 180 derecede ısıtılmış fırında üzeri nar gibi kızaran kadar pişirin.

Şerbeti fırından çıkan sıcak tatlının üzerine dökün. Tepsinin üzerini örtüp 1 saat bekletin. isteğe göre üzerini ceviz ya da kaymakla süsleyip servis yapın.

[ML® Cevizli Krak için tıklayın](#)