



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ SÜTLÜ KADAYIF

400 gram çiğ tel kadayıf
100 gram tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı çekilmiş ceviz içi
2 çay kaşığı pekmez
2 çay kaşığı sıvı yağ
Şerbeti için:
1 litre süt
1 su bardağı toz şeker

Önce süt ve şekeri bir tencerede kısık ateşe koyun. Karıştırın ve kaynar kaynamaz ocağın altına alın, soğumaya bırakın.

Tel kadayıfları iki elinizle çekiştirip koparın. Böylece tel tel ayrılan kadayıfınız olacaktır. Fırına dayanıklı dikdörtgen cam tepsinin altına fırçayla pekmez ve sıvı yağ sürün. Didiklediğiniz kadayıfın yarısını bastırarak kabın içine yerleştirin. Ceviz içini serpin ve ikinci kat kadayıfları üzerine yine bastırarak yerleştirin. Bir tavada yağları eritip, kızdırın ve hemen kadayıfın üzerine gezdirin.

Fırını 200 dereceye getirip ısıtın ve sıcak fırında en az 35 dakika, üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alın. Sıcak tatlının üzerine soğuk sütlü şerbetini gezdirin. Çekmesini bekleyip, dilimleyerek servise sunun.

