CEVİZLİ TEL KADAYIF

300 gram kadayıf
2 çay bardağı ceviz
2 çorba kaşığı tereyağı
Şurubu için:
1 su bardağı şeker
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Büyük bir tavayı yağlayın. Kadayıfın 1 fincanını tavanın dibine serin. Üzerini cevizle kaplayın. Geri kalan kadayıfı da en üste yayın. Eritilmiş tereyağını tepsinin üzerine gezdirin. Hafifçe kızarana dek 180°C fırında pişirin (yaklaşık 20-25 dakika). Şurup malzemelerini orta ateşte şekeri eriyene dek pişirin. Ağzı açık şekilde 10 dakika kadar kısık ateşte kaynamaya bırakın. Sıcak kızarmış karışımın üzerine şurubu dökün. Üzerini kapatıp soğumaya bırakın. Kare şeklinde dilimleyin. Üzerine çırpılmış krema ya da dondurmayla servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:109052 • adı:Cevizli Tel Kadayıf • gönderen:ıhlamur gölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:26