



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TEL KADAYIF

www.takita.com.tr

2 ½ su bardağı Formtat 60 (500 gr)

500 gr tel kadayıf

150 gr ceviz içi

50 gr tereyağı

30 cm çapında bir tepsinin dibi tereyağının yarısı eritilerek yağlanır. Kadayıf 2 esit parçaya ayrılarak yarısı tepsiye döşenir. Kadayıf döşenirken kadayıfın topaklanmış olmayıp tel tel olmasına dikkat edilir.

Havan veya rondo kullanarak ufalanmış olan ceviz içi iyi bir şekilde dağılmasını sağlayarak kadayıfın üzerine sepilir. Tel kadayıfın kalan diğer yarısı da üzerine yine aynı yöntemle döşenir.

Kalan tereyağı eritilerek üzerine gezdirilir. Önceden 180o C'ye ısıtılmış olan fırında pisirilir. Pisme süresi takriben 30 dakikadır.

Üzeri kızaran kadayıf tepsisi fırından çıkarılarak sogumaya bırakılır. Surubu kaynatmak üzere derince bir tencereye 2 ½ su bardağı su doldurulur (50 cl) ve hafif ateşte 2 ½ su bardağı dolusu Formtat 60 (500 gr) yavas yavas ısınmakta olan suya karıştırılarak ilave edilir.

Daha sonra ocak biraz daha açılarak surubun kaynaması sağlanır. Kaynayan suruba 1 yemek kasığı limon suyu ilave edilerek ocaktan indirilir.

Formtat 60 ile hazırlanmış olan sıcak serbet bu arada sogumus olan tel kadayıfın üzerine esit olarak dağılacak şekilde gezdirilerek dökülür.

