



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TEL KADAYIF

Malzeme

- 500 g tel kadayıf
- 2 su bardağı ceviz
- 1 su bardağı sıvı Sana
- Şerbeti İçin:
- 4 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su
- 1 adet limonun suyu
- Süslemek İçin:
- Çekilmiş yeşil fıstık

Hazırlanışı

Derin bir tencerede şerbeti hazırlamak için şeker ve suyu kaynatın.

Ateşten indirmeden önce limon suyunu ekleyip bir taşım kaynatınız.

Şerbeti soğutunuz.

Tel kadayıflarının yarısını yayvan bir kap içerisinde tel tel ayırınız.

Üzerine yarım su bardağı Sıvı Sana'yı döküp, iyice karıştırınız.

Fırın kabı veya tepsinin içine yağlanan tel kadayıflarını koyup, bir kaşık yardımı ile üzerine bastırarak, sıkıştırınız.

Cevizin tümünü ayıklayıp, mikserde çekin.

İlk kat tel kadayıfın üzerini tamamen ceviz ile kaplayınız.

Kalan tel kadayıfını da tel tel ayırıp, geri kalan sıvı Sana ile iyice yağlayınız.

Cevizlerin üstünü tel kadayıf ile tamamen kapatıp, yine üzerine kaşık ile bastırın.

175 derecede altı ve üstü kızarana kadar pişiriniz.

Fırından çıkardıktan sonra üzerine soğuttuğunuz şerbeti döküp, çektiriniz.

İstedığınız büyüklükte parçalar halinde kesip, çekilmiş yeşil fıstık ile süsleyiniz.

Soğuk olarak kaymak veya dondurma ile servis yapınız.

[ML® Cevizli Kadayıf için tıklayın](#)