CEVİZLİ TEL KADAYIFI

Malzeme:
800 gr. tel kadayıf
1,5 küçük paket yağ, tercihan 150 gram tereyağı
2 bardak çekilmiş ceviz
Yarım ufak limonun suyu «1,5 kaşık kadar»
2,5 bardak su
2,5 bardak şeker

Yapılışı:
Kadayıfın yarısı kenarlı bir tepsinin içine sıkıştırılmadan, saçaklanarak yayılır. Üzerine eldeki ceviz muntazaman yayılarak yerleştirilir ve bunların da üstüne kadayıfın kalan yarısı gene aynı tarzda yerleştirilir. Yağ hafif eritilerek kadayıfın üzerine gezdirilerek dökülür. Bundan sonra tepsi orta ısıya ayarlı fırında yarım saat kadar tutulur ve kadayıfların iyice nar gibi kızarmış olduğu görülünce fırından alınır. Üstten bir kapakla basılıp yağı tamamen süzülür. Kadayıf fırında iken bir tencereye konan su, limon suyu ve şeker kaynatılarak bir şurup haline getirilip bu şurup fırından alman nar gibi kızarmış olan tel kadayıfın üzerine kaynar kaynar gezdirilerek dökülür ve tepsinin kapağı kapanıp soğumaya bırakılır. Kadayıf sıcaksa şerbet soğuk, kadayıf soğuksa şerbet sıcak olmalıdır. Eğer fırın yoksa, ateşi yayılmış bir mangal üzerine bir kiremit koyarak onun üzerinde tepsiyi silkerek ve altı kızarınca çevirip üstünü de kızartarak yapmak mümkündür. Şurubu ilâve edilirken hem şurup hem de kadayıf sıcak olmamalıdır.

© lezzetler.com tarif no:10910 • adı:CEVİZLİ TEL KADAYIFI • gönderen:ÜLKÜ • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:16