



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ CEVİZLİ TEL KADAYIF

500 gram kadar tel kadayıf
250 gram tereyağı
250 gram ceviz içi
Şurup malzemeleri:
750 gram kadar toz şeker
4 su bardağı süt

İlk olarak kadayıfımızı yapmaya ellerimizle kadayıfları tel tel ayırarak başlıyoruz. Daha sonra tepsimizi alıyoruz. Kadayıf için biraz derince bir dikdörtgen tepsi tercih ediniz. (Tatlıcı tepsisi) Tepsimizi az tereyağı ile yağıyoruz. Daha sonra bir kaptan tereyağımızı eriterek tel kadayıflarımızı harmanlıyoruz güzelce. Kadayıfların yarısını tepsimize yayıp elimizle bastırıyoruz. Cevizi mutfak robotumuzla kıyarak tepsideki kadayıfımızın üzerine bolca serpiyoruz. Kalan kadayıfı da üst kat olarak serpiştirip elimizle bastırıyoruz. Önceden 180 dereceye ayarlanmış fırında 30 dakika üzeri kırmızılaşana kızarana kadar pişiriyoruz. Daha sonra şuruba geçiyoruz. Şeker ve sütü ocakta karıştırarak pişiriyoruz. Kaynayınca kadayıfımızın ılınmasını bekliyoruz. Daha sonra kıvamını bulan kadayıfın üzerine gezdiriyoruz. Soğumaya bırakıyoruz kendi halinde. Daha sonra kare keserek servis tabağında üzerinde iri kırılmış ceviz içi ile servis ediyoruz.

