



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI KADAYIF

500 gr kadayif
125 gr tereyağı
250 gr ceviz
250 gr dondurma
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 limonun suyu
1 çay kaşığı vanilya

Öncelikle yağı eritip soğutalım. Kadayıfı bir kaba aldıktan sonra üzerine yağı döküp harmanlayalım. Kadayıfı ikiye ayırıp, bir yansını bastırarak tepsiye döşeyelim. Üzerine bolca ceviz serptikten sonra kalan yarısını da yine bastırarak yayalım. 180 derecelik fırında kızarana dek pişirelim. Kadayıf pişerken şerbeti hazırlayalım. Bir tencerede şekerle suyu 15 dakika kaynatıp, limon suyuyla kestirelim. Ocaktan indirdikten sonra vanilyayı ekleyip karıştıralım. Daha sonra fırından çıkardığımız tepsi ılıyınca, yine ılık halde olan şerbeti kadayıfın üzerinde gezdirelim. Üzerini örtüp 4 saat dinlendirelim. Tatlıyı dilimlere ayırıp, dondurma ile servis yapalım.