



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EL KADAYIFI (KEMAH ERZİNCAN)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

500 gr. tereyağı  
500 gr. ceviz içi  
El kadayıfı:  
1 çay bardağı süt  
1 su bardağı su  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 yumurta  
Şerbet:  
1 kg. şeker  
1 lt. su bir

Şerbet için, su ve şeker tencereye konularak kaynatılır ve soğutulması sağlanır.

Kadayıf için: Tereyağı bir tavada kızdırılır.

Kadayıflar büyük bir kap içerisine konularak; üzerine kızdırılan tereyağı dökülerek iyice karıştırılır.

Kadayıfların yarısı bir tepsi içerisine konularak üzerlerine cevizlerin 400 gr kadarı yayılır.

Geriyeye kalan kadayıflar tepsiye konularak üzerlerine de kalan 100 gr kadar ceviz dökülür.

Bu işlemden sonra ise el yardımıyla tepsi üzerine iyice bastırılarak kadayıflar sıkıştırılır.

Hazırlanan kadayıf tepsisinin önceden 200 C'de ısıtılmış bir fırında 30-45 dk. kadar pişirilmesi sağlanır.

Piştikten sonra fırından alınan kadayıfın üzerine önceden kaynatılmış ve soğutulmuş şerbet dökülerek yarım saat kadar bekletilir.

Kesilerek servise hazır hale getirilir.

