



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA ÇANAĞINDA KADAYIF

3 adet elma
120 gr. tel kadayif
3 çorba kaşığı margarin
1.5 çay bardağı toz şeker
3 çay bardağı su
1 çay bardağı dövülmüş ceviz içi
1 çay kaşığı tarçın
Yarım limon
1 paket labne peyniri
4 çorba kaşığı pudra şekeri

- 1- Elmalar ikiye bölünür ortaları kabak oyacağı ile çıkarılır.
- 2- Oyuk elmaların içi limon suyu ile ovulur bir tepsiye ters çevirilerek koyulur. Çıkan parçalar tencereye alınır üzerine su ve şeker ilave edilip kaynatılır. Şurup bir süzgeçten süzülür. Kalan elma içleri, oyuk elmaların tabanına yerleştirilir.
- 3- Ayrı bir tavada, kurutulmuş tel kadayif sanayağ ilave edilerek kavurulur. Ceviz içi ve tarçın da ilave edilip karıştırılır. Bu karışıma şurup eklenir ve bir müddet bekletilir.
- 4- Şurubu emen kadayıflar oyulmuş elmalara pay edilir. Üzeri, labne peyniri-tarçın-pudra şekeri karışımı ile süslenir.

