



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİNCANDA TEL KADAYIF TATLISI

600 gram tel kadayıf
1 su bardağı eritilmiş tereyağı
1 su bardağı kaymak
1,5 su bardağı dövülmüş ceviz içi
Şerbeti için:
3 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker
3 damla limon suyu

Şerbet için su ve şekeri tencerede şeker eriyene kadar karıştırın.
Şeker eriyince şerbeti kaynamaya bırakın.
Kaynadıktan sonra içine limon suyunu da ekleyip altını kısın.
Kıvamının koyulaşması için 10 dakika da kısık ateşte kaynattığınız şerbeti ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
Kadayıfları bir kasede tereyağıyla güzelce harmanlayın ve tel tel ayırın.
Kaymak ve cevizi de ayrı bir kasede karıştırın.
Bir kahve fincanının iç yüzeyini kadayıfla kaplayın.
Ortasına kaymaklı ceviz koyup üzerini de kadayıfla kapatın.
Fincanı ters çevirip tepsiye kapatın ve kadayıfı içinden çıkarın.
Tüm malzemeyi bu şekilde hazırlayın.
Bu esnada fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın.
Kadayıfları fırına verip üzeri kızarana kadar yaklaşık 25 dakika pişirin.
Fırından çıkardığınız sıcak kadayıfların üzerine soğuk şerbeti dökün.
Tatlı şerbeti çekince servis edin. Dilerseniz tatlınızı şerbet yerine balla da servis edebilirsiniz.

