



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİNCANDA KADAYIF TATLISI

<https://www.hurriyet.com.tr>

200 gr. taze tel kadayıf
1 ay bardağı ceviz içi iri çekilmiş
1 ay bardağı tereyağı eritilmiş
1,5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
5-6 damla limon suyu

Tereyağını eritiyoruz. Derin kaseye koyduğunuz tel kadayıfların üzerine eritilmiş tereyağını döküp harmanlıyoruz. Fincanların içine tel kadayıfları açarak yerleştiriyoruz. İçine iri çekilmiş ceviz parçalarından koyup dikkatlice kapatıp bastırıyoruz ve fincanı ters çevirip tepsiye diziyoruz. Tereyağından kalmışsa biraz üzerine gezdirip önceden ısıtılmış 180 derece fırında nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz. Şeker ve suyu tencereye alıp şeker eriyene kadar karıştırıp kaynamaya başladığında kısık ateşe alıp 10 dakika daha kaynatıyoruz. Ocaktan indirmeden limon suyu sıkıp karıştırıp soğumaya bırakıyoruz. Şerbet soğuk tatlı ise fırından çıkmış olacak. Sıcak tatlının üzerine şerbeti döküyoruz. Sonra servise hazır. İster kaymakla ister fıstıkla.