



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI BURMA KADAYIF

10 adet

750 gram burma tel kadayıf

7 çorba kaşığı tereyağı

Bir buçuk su bardağı dövülmüş antepfıstığı

Üç buçuk su bardağı tozşeker

2 su bardağı su

Yarım limonun suyu

Kadayıfın bir kısmını ayırıp, uzunlamasına yayın. Hamurlu kısımları temizleyin. Kadayıfın tam ortasına yeterli miktarda antepfıstığı koyun. Kadayıfın bir kenarını fıstığın üzerine kapaüp rulo şeklinde sarın. Bu ruloyu kıvrarak yuvarlak bir şekle (göl-böreği gibi) getirin. Kalan kadayıfları da aynı biçimde hazırlayın. Kadayıfları birbirine iyice yaklaştırarak tepsiye dizin. Yağı kızdırın ve kadayıfın üzerine gezdirin. Alü kızarana dek fırında pişirin. Bu arada şerbeti hazırlayın. Bunun için su ve şekeri kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp, limon suyu ilave edin. Şerbeti ılınmaya bırakın. Kadayıfları da ters çevirip diğer yüzlerini de 5 dakika daha kızartın. Fırından alıp, 5 dakika dinlendirdikten sonra üzerine ılık şerbeti gezdirin. Dilerseniz üzerini de antepfıstığı ile süsleyip, servis yapın.