



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

FISTIKLI KADAYIF

1 kilogram çiğ tel kadayıf
200 gram antepfıstığı içi
250 gram tereyağı
1,5 kilogram şeker
750 gram su

Kadayıflar tel tel kırın. Yarısını 150 gram yağla yağlanmış tepsinin içerisine basın. Arasına fıstık serpin. Kalan kadayıfları tepsiye koyun. Kadayıfların üzerine aynı büyüklükte bir tepsiyle bastırarak sıkıştırın. Kadayıfı fırında kısık ateşte üstü kızarana kadar pişirin.

Üstü pişen kadayıfı başka bir tepsi yardımıyla çevirin. Tepsinin kenarlarına 50 gram yağ damlatın ve tekrar fırına sürün.

Şerbeti için 1,5 kilogram şeker ile 750 gram suyu kaynayıncaya kadar ocakta tutun. Kaynadıktan sonra 5 dakika daha pişirin. Kadayıfın her iki tarafı da piştikten sonra sıcakken şerbetini dökün ve servis edin.

