



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI KADAYIF

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

2 Su Bardağı toz şeker

1 Su Bardağı su

1 Avuç antep fıstığı

4 Damla limon suyu

500 gr tel kadayıf

200 gr dövülmüş antep fıstığı

Şurup: 2 su bardağı şeker, 1 bardak suyla ocağa konur.4 damla limon suyu ilavesiyle kaynatılarak kadayıfın şurubu elde edilir. Kaynama süresi, ortalama 10 dakikadır. Kadayıf: Yarım kilo tel kadayıf, 30-35 santim çapında geniş tepsiye boşaltılır. Tepsie konulan tel kadayıf, el yardımıyla 4 kaşık erimiş sana klasik kase ile karıştırılır. Aynı büyüklükte ikinci bir tepsi alınarak yağlanır.Yağlanmış tepsiye 10 gram fıstık eşit miktarda yayılır. Üzerine yağlanmış kadayıfın yarısı, tepsinin her yerine eşit gelecek şekilde yayılır ve bastırılıp, sıkıştırılır. Dövülmüş Antep fıstıkları yayılan kadayıfların üzerine, kalan kadayıflara da bütün şeklindeki Antep fıstıklarının üzerine yayılır ve elle bastırılıp, sıkıştırılır. Hazırlanan kadayıf orta ocak ateşinde 10 dakika pişirilir.Yağlanmış ikinci tepsi üzerine kapatılarak ters çevrilir. 10 dakika da diğer tarafı pişirilir. Altı ve üstü pişen kadayıf hazırladığımız ılık haldeki şurubu tepsinin her yerine eşit gelecek şekilde dökeriz. 5-10 dakika dinlendikten sonra servise hazırır.