



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFİSTİKLİ TEL KADAYIF

500 gram tel kadayıf
200 gram tereyağı
1/2 su bardağı antepfıstığı içi
1 su bardağı ince çekilmiş antepfıstığı
Şerbeti için:
2,5 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı taze sıkılmış limon suyu

İlk olarak tatlının şerbetini hazırlayın. Tencereye aktardığınız su ve toz şekeri karıştırdıktan sonra kısık ateşte kaynamaya bırakın.

Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 15 dakika kadar pişirdiğiniz şerbet karışımına limon suyu ekleyip 2-3 dakika sonra ocaktan alın. Soğuması için ayrı bir yerde bekletin.

Tel kadayıfı, yayvan bir tepsiye alın. Kadayıfları, elinizle açıp havalandırdıktan sonra açın.

Tereyağını, kısık ateşte eritin. Kullanacağınız tepsiyi bolca yağlayıp geri kalan tereyağını ılınması için kenarda bekletin. Bütün Antep fıstıklarını yağlanmış fırın tepsisine serpiştirin.

Yağlanmış ve fıstıkla kaplanmış fırın tepsisinin tabanını tel tel açtığınız kadayıfların yarısıyla kaplayın. Bu esnada kadayıfları azar azar serpiştirin ve tereyağına yapışmalarını sağlayın. İyice sıkışması için bir tepsiyle bastırarak üzerinden geçin.

İnce çekilmiş Antep fıstığı içini kadayıfların üzerini örtecek şekilde tepsiye serpiştirin.

Kalan kadayıfları azar azar ekleyin. Sıkışması için üzerlerine bastırarak fıstıkların üzerini kaplayın. Kalan eritilmiş tereyağı ile tatlının üzerini yağlayın.

Fıstıklı kadayıfı, önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Üst kısmı kızaran tatlıyı, dikkatli bir şekilde ters çevirip, diğer tarafını da 10 dakika kadar kızartın.

Her iki tarafı da nar gibi kızaran kadayıfı, ılınması için 2 dakika kadar bekletin. Sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti azar azar gezdirin.

Şerbetini içine çeken kadayıfı, dilimledikten sonra servis edin.

