



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI TEL KADAYIF

<https://acunn.com>

400 gr. Tel kadayıf
250 gr. Tereyağı
250 gr. Antepfıstığı
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
3 su bardağı su
3-4 damla limon suyu

Şerbet için sos tenceresinde şeker ve suyu şeker eriyinceye kadar kaynatın ardından limon suyunu ekleyip soğumaya bırakın.

Tel kadayıfları eritilmiş tereyağı ile beraber elinizle açarak, ayırın.

Kadayıfların yarısını fırın kabınızın tabanına elinizle iyice bastırın. Üzerine Antep fıstıklarını serpiştirin.

Kadayıfın diğer yarısını da üzerine yayın ve iyice bastırın. Kadayıfları iyice sıkıştırmazsanız, istediğiniz kıvamı elde edemezsiniz.

180 derecede önceden ısıtılmış fırında 45-50 dakika pişirin.

Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti dökerek servis edin.

