



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI TEL KADAYIF

500 gram tel kadayif
300 gram tereyağı
50 gram tereyağı (tepsiyi yağlamak ve üzerine koymak için)
300 gram toz fıstık
4,5 su bardağı su
4,5 su bardağı toz şeker
5-6 damla limon suyu

Tencereye şekeri ve suyu koyuyoruz. 15-20 dakika kadar kaynatıyoruz. Ocaktan almadan limon suyunu da ekleyip kenara soğumaya alıyoruz.

Tel kadayıflar satın aldığınız pakette pek tel gibi olmuyor. O yüzden elimizle iyice ayırıyoruz.

Bu sırada bir tavada hemen 300 gram tereyağını eritiyoruz.

Birbirinden ayrılan tel kadayıfları büyük boy tasın içerisine alıyoruz ve tereyağını ekliyoruz.

Yine aynı şekilde elimizle ayırarak hem kadayıfların yumuşamasını hem de tekrardan iyice birbirlerinden ayrılıp tel tel olmasını sağlıyoruz.

50 gram yağın yarısıyla tepsinin her yerini güzelce yağlıyoruz. Tel kadayıfın yarısını tepsiye düz şekilde diziyoruz. Üzerini önce elimizle sonra bir bardak yardımıyla bastırıyoruz.

Toz fıstığın hepsini, kadayıfın her yerini kapatacak şekilde eşitçe serpiştiriyoruz. Yine önce elimiz sonra da bardak yardımıyla bastırıyoruz.

Kalan tel kadayıfı da tepsiye dizip yine bastırma işlemi uyguluyoruz. Kalan 25 gram tereyağını minik parçalara bölerek kadayıfların üzerine bırakıyoruz.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri altın sarısı-kahverengileşmeye başlayınca fırından alıyoruz. Fırından çıkarır çıkartmaz hemen soğuk şerbeti üzerinde gezdiriyoruz.

Not: Kaymak, dondurma ve fıstıkla servis edebilirsiniz.

