



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFİSTİKLİ KADAYIF

500 gr tel kadayıfı
3 su bardağı iri çekilmiş antepfıstığı
250 gr tereyağı
Şerbet için:
4 su bardağı tozşeker
6 su bardağı su
2 çay kaşığı limon suyu
Üzeri için:
1 çay bardağı ince çekilmiş antepfıstığı
200 gr kaymak

Su ve şekeri tencereye alıp koyula-şıncaya kadar pişirin. Limon suyunu ekleyip tencereyi ocağın altından alın ve soğumaya bırakın.

Tereyağını eritin. Kadayıfı geniş bir tepsiye alıp didikleyerek tel tel ayırın. Üzerine tereyağını gezdirip dökün.

Kadayıfın yağı iyice çekmesi için elinizle iyice ovun. Kadayıfı ikiye ayırın.

30-40 santimlik alüminyum tepsiyi yağlayın. Kadayıfın yarısını tepsinin alt kısmına elinizle bastırıp sıkıştırarak yayın. Üzerine cevizi serpiştirin. Kalan kadayıfı cevizlerin üzerine yayıp elinizle iyice bastırarak yayın. 180

dereceye ayarlı fırında üzeri nar gibi kızarıncaya kadar pişirin.

Şerbeti sıcak hamurun üzerine dökün. Tepsinin üzerini başka bir tepsiyle örtüp yaklaşık 1 saat bekletin.

Dilimlediğiniz tatlının üzerini fıstık ve kaymakla süsleyip servis yapın.



Fotoğraf "olsen" tarafından gönderildi. 12.09.2017