



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI TEL KADAYIF

MALZEMELER

Yarım kilo çiğ tel kadayif
250 gr tereyağı veya margarin
250 gr Antepfistigi (ceviz veya fındık da olabilir)
750 gr seker

YAPILIŞI

Kadayif için kenar yüksekliği ortalama 3 santim olan bakir veya alüminyum bir tepsi tercih ediniz. Marketten aldığınız çiğ kadayifi önce elinizle iyice ufalayip dağıtın. (Bu işlem kadayifin topaç olmasını önler ve daha iyi pismesini sağlar.) Yağın 200 gramlık kısmıyla tepsiyi yağlayın.

Kadayifi ikiye ayırın ve yarısını tepsinin her tarafına esit olacak şekilde dağıtın. Esit büyüklükte bir başka tepsiyle, dağıttığınız kadayifi iyice bastırın. Dövdüğünüz veya öğüttüğünüz fıstığın hepsini tepsinin üzerine dağıtın. Kalan kadayifi yine esit bir şekilde fıstıkların üzerine kapatın. Bos tepsiyle yeniden bastırarak pismesi için fırına verin. (Ocakta da pisirebilirsiniz fakat altı pistikten sonra kadayifi ters çevirmeniz gerekir.)

Kadayifi orta sıcaklıkta, üzeri kızarana kadar pisirin. Sayet yüksek hararetle bir fırında pisirirseniz üstü kızarmasına rağmen içi çiğ kalır ve bu lezzeti önler. Kadayifin pisme süresi ortalama olarak 20 dakikadır. Serbetinin hazırlanışı: Serbeti yapacağınız tencereye soğuk suyu boşaltın.

Sonra sekerin tamamını boşaltın ve ısıtmadan soğuk suyun içinde karıştırarak tamamen eritin. (Bu işlemi yapmadığınız takdirde erimeyen seker tencerenin dibine çöker ve ısınmaya başladığında yanarak tadı acımsı, rengi de sarımsı bir hale dönüşür.) Sekeri erittikten sonra kaynatın ve istediğiniz kıvama gelip gelmediğini anlamak için kontrol edin.

(Bir parmağınızı serbete değdirip, serbetsiz parmağınızı serbetliyle birleştirdiğinizde yapışacak gibi oluyorsa kıvama gelmiş demektir.)

Bu aşamadan sonra ateşin altını kısarak kadayifi fırından alana kadar kısık ateşte bekletin. Bu, sekerin donmasını önler.

Fırından aldığınız kadayifin üzerine hazırladığınız serbeti esit şekilde dökün. Oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra istediğinize göre kare veya dikdörtgen şeklinde keserek servise sunabilirsiniz. İsteyenler rendelenmiş ince fıstıktan üzerine süs yapabilirler.

Not: Serbet kaynatılırken bir küçük limon ilave edilir. Bu, tatlimizin sekerlenmesini önler.