



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI KADAYIF

750 gram tel kadayıf
250 gram toz fıstık
300 gram tereyağı veya margarin
Pekmez
Şerbeti için
4 bardak toz şeker
4 bardak su
1 limon suyu

Kadayıfın şurubu için şeker ve suyu kaynatın. İnmesine yakın limon suyunu sıkın. Bir taşım kaynatıp, soğumaya bırakın. Yağı eritin. Tepsinin altına yağ ve pekmez sürün. Kalan yağı ikiye bölün. Kadayıfı bir tepside didikleyin. İkiye bölün. Yağın ilk yarısıyla kadayıfın yarısını karıştırın. Tepsinin altına elinizle bastırarak döşeyin. Üzerine toz fıstık serpiştirin. Üzerine tekrar yağa bulanmış kadayıfı yerleştirin. 200 dereceli fırında altı ve üstü kızarana dek pişirin. Fırından çıkar çıkmaz üzerine soğuk şerbeti dökün. Üzerine büyük bir tabak kapatın. Tatlı şerbeti çektiğinde servis yapın.