



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI TEL KADAYIF

MALZEMELER

1/2 KG. TAZE TEL KADAYIF

1 PAKET MARGARİN VEYA TEREYAĞI

2 ÇORBA KAŞIĞI PEKMEZ

200 GR. ANTEPFISTIĞI VEYA CEVİZ (ÇEKİLMİŞ)

ŞERBETİ İÇİN:

4 SU BARDAĞI ŞEKER

3,5 SU BARDAĞI SU

1 TATLI KAŞIĞI LİMON SUYU

Margarini eritem. Yağın 4 çorba kaşığı ve pekmezi tepsiye alıp karıştırarak tepsiye yayalım. Kalan yağı kadayıfın üzerine gezdirip karıştırarak kadayıfın yağ ile bütünleşmesini sağlayalım. Kadayıfın yarısını elimizle iyice bastırarak tepsiye yerleştirelim. Üzerine çekilmiş antepfıstığı serpeyim. Kalan kadayıfı da yine elimizle bastırarak tepsiye yerleştirelim. 190° ısıfı fırında kadayıfın altı üstü pembeleşene dek pişirelim. Kızaran kadayıfı ters yüz ederek alt yüzü üste gelecek şekilde bir tepsiye ters çevirelim ve soğuyana dek bekletelim. Bu arada şerbetini hazır layalım. Şekeri, suyu, limon suyunu birlikte 5 dk kaynatıp ateşten alalım. Şerbet ılıdığında kadayıfın üzerine gezdirelim. Üzerine çekilmiş antepfıstığı serpererek servis yapalım.