



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FISTIKLI TEL KADAYIF

1 su bardağı eritilmiş margarin  
500 gr tel kadayif  
1.5 su bardağı ince çekilmiş şamfıstığı  
1.5 su bardağı ılık süt  
Şurubu için:  
3 su bardağı tozşeker  
3 su bardağı su  
Yarım limon suyu

Kadayıfı fırın tepsisine alıp eritilmiş margarini üzerine gezdirin. Yavaş yavaş harmanlayıp kadayıfın her tarafının yağlanmasını sağlayın. Kadayıfın yarısını ayırıp kalanını tepsiye yayın. Üzerine şam-fıstığını serpin. Ayırdığınız kadayıfla üzerini kaplayıp elinizle hafifçe bastırın. Önceden ısıtılmış 180-200 dereceye ayarlı fırında pembeleşinceye kadar pişirin.

Şurubunu hazırlamak için; tozşeker ve suyu tencerede kaynatın. Şurup kıvamını alınca limon suyunu ekleyip bir taşım daha kaynatın. Ateşten alıp soğumaya bırakın.

Tepsiyi fırından alıp almaz üzerine ılık sütü gezdirin. Tepsinin üzerini daha geniş bir tepsi ya da alüminyum folyo ile kapatıp kadayıf sütü çekinceye kadar bekletin. Kadayıf sıcakken soğuk şurubu üzerine gezdirerek dökün. Soğuyunca dilimleyip servis yapın. Dilerseniz üzerini şamfıstığı ile süsleyebilirsiniz.

---