



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FRANCALA KADAYIFI

Tuğrul Şavkay

1 adet fırın ekmeği  
500 gr. beyaz telkadayıf  
250 gr. kaymak  
150 gr. tereyağı (10 çorba kaşığı)  
Şurubu için:  
250 gr. bal  
200 ml. su (4/5 su bardađı)

Ekmeđleri keskin bir bıçak ile ay biçiminde kesin. Fırın tepsisini yağlayıp, ekmeğ dilimlerini içine dizin. Üzerine bir kat kadayıf serip kaymakları döşeyin. Kalan kadayıfı kaymakların üzerine kapatın. Tavada tereyağını kızdırın. Kızgın yağı kadayıfın üzerine gezdirin. Tepsiyi kısık ateşle oturtup, çevirerek altını pişirin. Altı kızaran kadayıfı başka bir tepsiye ters çevirip, öbür yanını da kızartın. Bu arada balı su ile bir taşım kaynatıp, soğumaya bırakın. Kızaran kadayıfı ateşten alın. Üzerine soğumuş şerbeti gezdirin. Kadayıf şerbeti çekip soğuyuncaya kadar bekleyip, servis yapın.

Not: Kadayıfın arasına kaymak yerine dövölmüş badem de koyabilirsiniz.

---