



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ILIK TEL KADAYIF

Eyüp Sevinç

Yarım paket margarin

1/2 kilo tel kadayıf

3 su bardağı süt

150 gr Antep fıstığı

Şurup için:

3 su bardağı su

3 su bardağı şeker

1/2 limon suyu

Şurubu hazırlayın ve soğumaya bırakın. Bir tepsiyi yağlayın ve tel kadayıfın yarısını tepsiye yayın. Orta kalınlıkta dövülmüş Antep fıstığını kadayıfın her tarafına gelecek şekilde serpin ve tekrar bir kat kadayıf koyun. Üzerine erimiş yağ gezdirin ve 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirin. Fırından çıkan sıcak kadayıfın üzerine ılıtılan sütü gezdirin. Daha sonra soğutulmuş olan şurubu tatlının üzerine dökün. Ilık olarak servis edin.

