



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURLU TEL KADAYIF

250 gr tel kadayıf
Yarım paket margarin
Hamur:
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
Yeteri kadar un
1 fiske tuz
Şerbet:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 limon
Üzeri için:
1 adet yumurta

Önce şerbet hazırlanır, soğumaya bırakılır. Hamur malzemesi bir araya getirilerek kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır. Margarin eritilir ve ılıtılır, kadayıfa eklenir ve didiklenir. Hamur iki parçaya ayrılır. Merdaneyle servis tabağı büyüklüğünde açılır. Yüzeyine kadayıfın yarısı yayılır. Sanra sıkı olmayan bir rulo yapılır. Rulo baş parmak kalınlığında bıçakla kesilir ve yağlanmış tepsiye kesik kısım üzerine gelecek şekilde dizilir. Diğer hamur da aynı şekilde hazırlanır. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbet gezdirilir.