



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI TEL KADAYIF

<https://www.elele.com.tr>

10 hurma

Yarım kg tel kadayıf

3 yemek kaşığı tereyağı

Şerbeti için:

1 su bardağı esmer toz şeker

1 su bardağı su

Yarım limonun suyu

Şerbeti için, esmer şeker ve suyu bir tencereye alın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyip ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Hurmaların çekirdeklerini çıkarıp, iri doğrayın. Kadayıfı geniş bir kaba alıp avucunuzda ufalayın. Erittiğiniz tereyağını üzerine ilave edip elinizle ovun. Bir kahve fincanının içine birkaç tutam kadayıf koyup üzerine bastırın. Daha sonra ortasına bir iki parça hurma yerleştirin. Yeniden kadayıf koyup elinizle bastırın. Yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine fincanı ters çevirerek çıkarın. Kalan tüm kadayıfı aynı şekilde hazırlayıp tepsiye yerleştirin. Isıtılmış 200 derece fırında üzeri iyice kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alıp üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Kadayıf şerbeti çekene kadar bekletin.

