



## HURMALI KADAYIF

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

Hamur için:  
Yarım kg. kadayif  
Yarım su bardağı erimiş tereyağı  
1 su bardağı hurma  
Şerbet için:  
3 su bardağı su  
2,5 su bardağı toz şeker  
1 tatlı kaşığı limon suyu

Şerbet için, Su ve toz şekeri kaynatın, limon suyu ekleyin.  
Kadayıfları uzun uzun tezgahınıza serin. Birer tutam alın ve kendi etrafında döndürerek, yağlanmış fırına dayalı kaplarınıza yerleştirin. Ortasına hurmaları bastırarak yerleştirin.  
Üzerine erimiş tereyağını paylaşarak, 170 derecede, kızarana kadar pişirin.  
Pişen kadayıfları ters çevirerek servis tepsisine alın ve üzerine şerbeti dökün. Şerbeti iyice çekince servis yapın.

