



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMALI TEL KADAYIF

1/2 kg. tel kadayif
3 çorba kaşığı oda sıcaklığında bekletilmiş tereyağı
10 adet hurma
Şerbeti için:
1 su bardağı esmer şeker
1 su bardağı su
1/2 limonun suyu

Şeker ve suyu bir tencereye koyun. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyip bir dakika sonra ocaktan alın. Hurmaların çekirdeklerini çıkarıp iri iri doğrayın. Kadayıfı avucunuzda ufalayın. Tereyağını ekleyip ovun. Bir kahve fincanının içine birkaç tutam kadayıf koyup üzerine bastırın. Ortasına bir-iki parça hurma yerleştirin. Yeniden kadayıf koyup elinizle bastırın. Yağlanmış bir fırın tepsisine fincanı ters çevirerek çıkarın. 200 derece fırında pişirip üzerlerine soğuk şerbeti dökün.