



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİKLİ TELKADAYIF

MALZEMELER

500 gr telkadayıf
125 gr margarin (yarım paket)
İçine;
100 gr irmik
1 lt süt (5 su bardağı)
Şurubu;
1 kg tozşeker
3 bardak su

YAPILIŞ TARİFİ

Telkadayıfını didikleyin ve içindeki hamurumsu kısımları çıkartın. Eritilmiş yağı katıp altüst yapın.

Sütle irmiği karıştırarak pişirin. Arada karıştırarak soğutun. Kadayıfın yarısını bir tepsiye yerleştirin. Üzerine de irmiği yayıp kalan kadayıfı döşeyin.

Orta ısılı fırında pembe renkte pişirin. Üzerine hazırladığınız koyuca şurubu boşaltın. Şurubu iyice çekince parçalara bölüp servis yapın.