



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIF

500 gram tel kadayif
125 gram tereyağı
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz içi
2 çorba kaşığı pekmez
Üzeri için:
1 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
Şerbeti için:
1,5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Oda sıcaklığındaki tereyağının yarısını pekmezle güzelce karıştırıp macun kıvamına getirin. Bu macunu tepsinin tabanını kaplayacak şekilde her yere güzelce yayın.

Tereyağının kalanını eritin.

Kadayıfı tel ayırıp havalandırdıktan sonra üzerine eritilmiş tereyağını gezdirin.

Kadayıfın yarısını kenara alın. Diğer yarısını tepsiye yerleştirin.

Avucunuzun içiyle kadayıfların üzerine iyice bastırın ve tepsinin şeklini almalarını sağlayın.

Dövülmüş ceviz içini kadayıfların üzerine serpin.

Ayırdığınız kadayıfları da cevizlerin üzerine yerleştirip aynı şekilde elinizle bastırın.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın.

1 çorba kaşığı tereyağını da eritip kadayıfların üzerine gezdirin.

Tepsiyi fırına verip üzerin kızarana kadar pişirin.

Üzeri kızarıncaya fırından çıkardığınız kadayıfı bir başka tepsi yardımıyla alt üst ederek yeniden fırına verin.

Kadayıfın altı da kızarıncaya şerbetini hazırlayın.

Şeker ve suyu tencerede karıştırıp 10 dakika kadar pişirin.

İçine limon suyunu ilave edip 5 dakika daha kaynatın.

Tatlınız fırından çıkınca şerbeti kepçeyle sıcak sıcak üzerine dökün.

Şerbeti çektikten sonra dilimleyip dilediğiniz gibi süsleyerek servis edebilirsiniz.

