



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIF

100 Gr Sana Hamurışı
250 gr ceviz
1 Yemek Kaşığı limon suyu
1 Kg. Tel kadayıf
4 Su Bardağı toz şeker
3 Su Bardağı su
100 gr sıvı yağ

Orta boy bir tencerede su ve şeker ağır ateşte güzelce kaynatılır. Ardından limon suyu ilave edilerek ateşten alınarak dinlendirilir. Kadayıfları büyük bir tepsiye alarak açın ve eritmiş olduğumuz margarin ile sıvı yağı ilave ederek kadayıfın tüm noktalarına yayalım. Önceden yağlamış olduğumuz tepsiye kadayıfların yarısını yerleştirelim. Yerleştirmiş olduğumuz kadayıfların üzerine dövülmüş cevizi ilave edelim. Ayırmış olduğumuz diğer kadayıfları ise cevizlerin üzerine ilave ederek bastırarak kapatalım. Önceden ısıtılmış olan fırına atarak pişirelim. Kadayıfların ön yüzü piştikten sonra çıkartıp diğer yüzünü fırının içine atalım ve her yerinin kızarmasını sağlayalım. Fırından çıkardığımız kadayıfın üzerine sıcak haldeyken önceden hazırlamış olduğumuz şurubu ilave ederek kadayıf tatlısı tarifine son verelim.