



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF (BİNGÖL)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Yarım kilo tel kadayıf
5 yemek kaşığı tereyağı
250 gr fıstık ya da ceviz
Şerbeti için:
3 bardak toz şeker
4 bardak su
Yarım limonun suyu

Kenarları yüksek olmayan bir tepsiyi tereyağı ile yağlayın. Fıstıkları dişe gelecek parçalar haline gelene kadar dövün. Çiğ kadayıfı iyice didikleyin ya da bıçakla doğrayın. Kadayıfı tereyağı ile yoğurun. Kadayıfın yarısını tepsinin tabanına bastırarak yayın. Dövülmüş fıstıkları kadayıfın üzerine yayın. Kalan kadayıfı fıstıkların üzerine gelecek şekilde bastırarak tepsiye yayın. Kadayıfı şerbetleyin Şerbet ılınınca kadayıfın üzerine yedire yedire dökün. Üzerini başka bir tepsiyle kapatıp şerbetini çekmesini sağlayın. Tatlınız oda ısısına gelince buzdolabına kaldırın. Soğuyan tatlınızı dilimleyip servis edin.

Not: Kadayıfları olabildiğince küçük parçalara bölün. Kadayıfı tepsiye mümkün olduğunca sıkı yayın. Yoğururken kadayıfa tereyağını iyice yedin. Kadayıfın şerbetten daha ılık olmasına dikkat edin.