



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF TATLISI

400 gram tel kadayıf
200 gram tereyağı
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
Şerbeti için:
2,5 su bardağı su
2,5 su bardağı toz şeker
Birkaç damla limon suyu

İşe tatlının şerbetini yapmakla başlayın.
Şeker ve suyu tencerede karıştırıp orta ateşte 15 dakika kadar kaynatın.
İçine limon suyunu da ilave edip 2 dakika daha kaynattıktan sonra altını kapatın.
Kadayıfları bıçakla ikiye kesip tellerini teker teker ayırıp havalandırın.
Tereyağını kısık ateşte eritin.
Fırın kabını tereyağı ile iyice yağlayın.
Kalan yağı soğuması için kenara alın.
Tel tel ayırdığınız kadayıfın yarısını fırın kabının tabanına yerleştirip elinizle bastırarak iyice sıkışmasını sağlayın.
Tereyağının yarısını kadayıfların üzerine gezdirin.
Dövülmüş cevizi kadayıfların üzerine serpip kalan kadayıfı da aynı şekilde cevizlerin üzerine yerleştirin.
Tereyağının kalanını da kadayıfların üzerine gezdirin.
Fırını 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın.
Tatlıyı fırına verip üstü kızarana kadar pişirin.
Üstü kızaran tatlıyı alt üst edip yeniden fırına verin ve 10 dakika daha fırınlayın.
Fırından çıkardıktan sonra 2 dakika beklettiğiniz sıcak kadayıfın üzerine soğuk şerbeti azar azar dökün.
Kadayıf şerbeti çektikten sonra dilimleyip üzerini dilediğiniz gibi süsleyerek servis edin.

