



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KADAYIF YATAĞINDA BOHÇA PASTA

200 gr. tel kadayif  
200 gr. margarin  
300 gr. kestane şekeri  
4 adet acıbadem kurabiyesi  
1 su bar. badem unu  
1 su bar. ceviz içi  
1 kase haşlanmış badem  
1 avuç iç badem  
2 yemek kaşığı şeker  
1,5 su bardağı su  
2 su bardağı şeker  
4-5 damla limon suyu

Bademler tavaya alınarak kavrulur. Tavada sertleşen bademler robotla çekilir. İki yemek kaşığı şekerle bademler yoğrulur. Arada el ıslatılarak şekerle badem iyice özleştirilir Hamur haline gelen badem tozu ve şeker yuvarlanarak yumuşaması için steç filmle sarılır. 150 gr. yağ tavada eritilir. Kadayıflar elle koparılır ve bıçakla kıyılarak bir kenara koyulur. Eritilen sana yağ incecik kadayıfların üzerine gezdirilir. Yağ kadayıfa iyice yedirilir. Bir pasta kalıbına yağla yumuşayan kadayıflar döşenir. Kadayıfın üzeri ince çekilmiş badem unuyla kapatılır ve kaşıkla bastırarak sıkılaştırılır. Pastanın 3. katına kırılan acıbadem kurabiyesi, kestane şekeri ve ceviz yayılır. Katların birbirini tutması için eritilen sana yağ gezdirilir. Pastanın ara katına da kadayıf yayılır. Muhteşem aromasıyla badem unu yeniden kaplanır ve elle katlar sıkılaştırılır. İki acıbadem kurabiyesi daha parçalanarak ilave edilir, ardından cevizleri eklenir. Pastanın üzeri kadayıfla kapatılır. Kızarana kadar fırına verilir. Şerbeti için iki su bardağı şeker bir buçuk bardak suyla birlikte kaynatılır. Şerbete birkaç damla limon sıkılır. Kadayıf kızarıncaya şerbeti verilerek kalıp açılır ve dikkatlice çıkarılır. Badem ve şekerle yoğurularak elde edilen hamur pasta boyunda açılır. İçine kestane şekeri eklenerek bir bohça yapılır. Pastanın üzerine bu bohça koyulur ve bademle süslenerek servis edilir.

