



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAJULU TEL KADAYIF

Yarım kg tel kadayif
2 su bardağı çekilmiş kaju
250 gr tereyağı
Şerbet:
3,5 su bardağı su
3,5 su bardağı şeker
Yarım limon suyu

Şerbet kaynatılır, soğumaya terk edilir. Tereyağı eritilir ve ılıtılır. Kadayifın üzerine gezdirilir. Kadayif didiklenerek tereyağı yedirilir. Yarı bir tepsiye bastırarak yerleştirilir. Üzerine kaju serpilir. Kalan kadayif da yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Üzerine soğuk şerbet gezdirilir. 2 saat sonra kare kare kesilir.