



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU CEVİZLİ KADAYIF

300 gr. tel kadayıf
4 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı kakao
İçi için;
1,5 su bardağı ceviz ya da fındık
Şerbeti için:
2,5 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı su
1 dilim limon

Tatlının hazırlığına başlamadan önce, bir tencereye suyu, şekerini ve limonu koyup, kaynamaya başladıktan sonra 2 dk. ateşte tutmamız yeterli olacaktır. Ocaktan alıp ara sıra karıştırıp ılık hale getiriyoruz. Taze alınmış kadayıfları parmak ucu büyüklüğünde tahta üzerinde doğruyoruz. Geniş bir kap içerisine alıp, üzerine sıvı yağı ve kakaoyu ekleyip, güzelce karıştırıp harmanlıyoruz. Fırın kabının içerisini yağıyoruz ve kadayıfın yarısını döküp, elimizle bastırıyoruz. Üzerine ceviz ya da fındığı serpiyoruz. Kalan kadayıfları da üzerine serpip, elimizle tekrar bastırıp, sıkıştırıyoruz. Vaktiniz varsa üzerine 5-6 kiloluk bir ağırlık koyup 1 saat kadar bekletirsek, daha ince ve çıtır olmasını sağlarız. Önceden ısıtılmış fırının orta katında yaklaşık olarak 180 derecede 20-25 dk. pişiriyoruz. Fırından çıkarttıktan sonra, ılık hale gelince kadayıfımızı kırmadan dikkatlice ters çevirip, üzerine ılık şerbeti her tarafına döküyoruz. 10 dakika beklettikten sonra, dilim dilim keserek servise hazır hale getiriyoruz.

Not: Yanında yazın dondurma, kışın da kaymakla lezzetli olur.

[ML® Cevizli Kadayıf için tıklayın](#)

