



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI KADAYIF

200 gr tel kadayıf
100 gr tereyağı
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı iri kırılmış antepfıstığı
Kaymak

Büyük bir tavayı ısıtın. Tereyağını ekleyip eritin. Büyük parçalar şeklinde koparılmış tel kadayıfı ilave edip 10 dakika kavurun. Şekeri ilave edip 5 dakika daha kavurun. Kavrulmuş kadayıfı tepsiye alın. Bir süre bekletip kareler şeklinde kesin. Antepfıstığı serpip birer parça kaymakla birlikte servis yapın.

