



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI KADAYIF

750 gr tel kadayif
300 gr kuru kaymak
1,5 bardak sadeyağ veya margarin
Şurup için:
4,5 bardak toz şeker
1 çorba kaşığı limon

Kenarlı bir tepsiye kadayifın yarısı döşenir. Üzerine kaymak düzgünce koyulur. Onun üzerine de kalan kadayif döşenir. Üzerine eritilmiş yağ dökülür ve orta ısıllı fırında, üzeri kızarıncaya kadar 40 - 45 dakika pişirilir. Bu arada, bir tencereye toz şeker, su ve limon suyu koyulup 5 - 7 dakika kaynatılarak koyuca bir şurup hazırlanır. Kızarmış olan kadayif fırından alınıp yağı süzülür. Kaynar haldeki şurup üzerine dökülür. Sonra da bir kapak kapatılır ve soğumaya bırakılır. Daha sonra alt üst etmek suretiyle bir tabağa alınır ve servis yapılır.

