



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAYMAKLI TEL KADAYIF

1/2 kg tel kadayıfı  
1,5 bardak tereyağı  
İçinin kaymağı:  
350 gr kaymak  
Şurubu:  
3,5 bardak toz şeker  
2,5 bardak su  
2 tatlı kaşığı limon

Didiklenen kadayıflar ikiye bölünür ve iki tepsiye eşit olarak döşenir. Tereyağ hafif eritilerek yarısı bir tepsiye, kalan yarısı öbür tepsiye boşaltılır. Tepsiler orta ısıdaki fırına sürülür ve fırında yarım saat pişirilir. Bu süre içinde bir tencereye yandaki ölçülere göre su, toz şeker ve limon suyu konularak karıştırmak suretiyle şeker eritilir ve 10 dakika kaynatılır ve şurup kıvamına getirilir. Kadayıfların alt ve üstleri pembeleşince tepsiler fırından alınır ve üzerine kaynar haldeki şurup eşit olarak dökülür ve tepsilerin üzerlerine kapak kapatılır ve soğumaya bırakılır. Kadayıflar iyice soğuyunca yalnız bir tepsinin üzerine bir tabak kapatılır ve alt üst edilir, kadayıf табаğa alınır. Bunun üzerine, kaymakların lüleleri açılarak döşenir ve kaymakların üzerine çabucak öbür tepsideki kadayıf kapatılır. İster bütün, isfirc kesilmek suretiyle servis yapılır.

[ML® Kaymaklı Muska için tıklayın](#)

[ML® Kaymaklı Muska Videosu](#)

---