KAYMAKLI TEL KADAYIF

MALZEME:
1 kg. tel kadayıf
250 gram ceviz
350 gram margarin
1 tatlı kaşığı tarçın
Şurup için:
1250 gram toz şeker
1 litre su
1/4 adet limonun suyu
Üzerine koymak için:
Kaymak

YAPILIŞI:
ilk önce, kadayıf döşeyeceğimiz tepsinin ne kadar kadayıf aldığını bilmemiz lazımdır. Bunu da deneyerek, öğrenebiliriz. Onun için, ilk döşeyeceğimiz kadayıf ince ya da kalın olabilir. Satın aldığımız kadayıfı, iyice didikleye-lim. Ondan sonra, 250 gram erittiğimiz margarin ile iyice yoğuralım. Kadayıf tepsisini, 50 gram margarinle yağlayalım.
Cevizlerin düzgün olan yarım parçalarından 15-20 tane ayırıp, yağladığımız tepsinin dibine yapıştıralım. Geri kalanını, makineden çekelim.
Şimdi kadayıfın yarısını, tepsinin dibine düzgünce serelim. Elimizle iyice bastırarak, ezelim.
Çekilmiş cevizi, tarçın ile karıştırıp, kadayıfın üzerine serpelim. Geri kalan kadayıfı da düzgünce tepsiye serip, gene iyice bastıralım.
50-60 gram yağı fındık büyüklüğünde parçalara ayırarak, tepsinin üzerine serpiştirelim.
Önceden ısıttığımız kızgın fırında, üzeri kızarıncaya kadar pişirelim. Fırından çıkarıp ters yüz ederek, tekrar fırına verelim ve diğer tarafının da kızarmasını sağlayalım. 1.250 gram tozşekerle 1 litre suyu bir tencereye koyup, kaynatalım. Şurubu kaynatıp, kıvama gelince, limon suyunu ilave edip 1-2 dakika daha kaynatarak, ocaktan indirelim. Pişmiş olan kadayıfı fırından çıkarıp, kaynar şekilde olan şuruptan üzerine kepçe kepçe gezdirelim ve şurubu emdirelim. Biraz soğuduktan sonra kesip, üzerine kaymak koyarak, servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:54405 • adı:Kaymaklı Tel kadayıf • gönderen:Hilal Kutlu • indirme tarihi:11.05.2024 - 17:10