



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAZANDİBİLİ TEL KADAYIF

1 Paket Ülker İçim Kazandibi  
500 ml Ülker İçim Süt  
300 gr tel kadayıf  
120 gr Ülker İçim Tereyağı  
2 adet limon kabuğu rendesi  
2 adet yumurta sarısı  
375 gr toz şeker  
3 damla limon suyu

1 Paket İçim Kazandibi'ni 500 ml (2,5 su bardağı) Ülker İçim Süt ile tencereye boşaltın. Yumurta sarıları ve limon kabuklarını bir karıştırma kabına alıp çırpın. Kazandibini sürekli karıştırarak kaynama noktasına getirin. Yumurtalı karışımı azar azar ekleyin ve kıvamını bulana kadar karıştırmaya devam edin ve soğumaya bırakın. Kenarlı bir tepsiyi Ülker İçim Tereyağı ile yağlayın. Tel kadayıfların 1/3'ünü bir kenara ayırıp havalandırın; kalanını kenarlarından dışarı sarkacak şekilde tepsiye yerleştirin. Kazandibini kadayıfın üstüne yayın. Tepsinin kenarlarından sarkan parçaları kazandibinin üstüne doğru toplayın. Ayırdığını kadayıflarla üstünü örtüp 1 saat soğumaya bırakın. Kalan İçim Tereyağı'nı parça parça kadayıfın üstüne yerleştirin. 200 °C'de ısıttığınız fırında kadayıflar kızarana kadar pişirin. Şekeri 300 ml su ile koyulaşmaya kadar pişirin. Limon suyunu ilave edin ve şerbeti kadayıfa yedirin.