



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZ MEMESİ

Necip Usta

Yağı:

200 gr. süzme yağ

1 kahve fincanı su

Kadayıf:

500 gr. tel kadayıf

İçinin harcı:

10 adet yarım ceviz

200 gr. çekilmiş fıstık veya ceviz

Şurubu:

1 kg. şeker

500 gr. su

1/4 kahve kaşığı limon tuzu

Önce şurup malzemesini hep beraber 2 dakika kaynatılarak kenara alınız

Yağın yarısını kadayıf tepsisine koyup buzdolabına koyarak dondurunuz ve bir tahta kaşıkla biraz karıştırarak köpürtüp, müsavi şekilde tepsinin içine yayın. Kadayıfları kurdela gibi mermerin üzerine yayın ve iki uçlarını koparıp ayrı ve orta kısımlarını ayrı koyunuz. Şimdi başlarından ayırdığınız 1/3 i nisbetinde ortasından ayırdıklarınız 2/3 si nisbetindedir. Orta kısımdan ayırdığınız kadayıfı avucunuzun içi ile ovalaya ovalaya tel tel yaparak kalan yağ ılık olarak ve suyu ilâve ederek karıştırınız. Elinize 6 santim kutrunda bir kepçe alıp dibine bir ceviz koyduktan sonra içine yağlı kadayıftan kuş yuvası gibi kepçenin yarısından fazlasını doldurunuz ve 1 tatlı kaşığı çekilmiş harç koyduktan sonra harcın üzerine koyduğunuz kadayıfın yarısı kadar kadayıf başlarından koyarak kepçeden taşan saçakları üzerine kapatıp sıkıca bastırdıktan sonra tepsisine çeviriniz. Hepsini aynı şekilde tamamlayıp fırına sürerek pişiriniz ve hemen fırından çıkarır çıkarmaz kaynar olarak şurubunu verip soğuyunca servis ediniz.