



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY TEL KADAYIF

350 gr kadayıf (yaş)
½ bardak eritilmiş tereyağı
1 bardak dövülmüş ceviz
Şerbeti İçin:
2 bardak su
2 bardak şeker
3-4 damla limon suyu

Diğer tüm şerbetli tatlılarda olduğu gibi önce şerbeti hazırlayıp soğumaya bırakın. Şerbet için gerekli su ve şekeri bir tencerede kaynatın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu sıkın ve biraz daha kaynatıp ocaktan alın. Kadayıfları geniş bir kabin içine alarak didikleyin. Üzerine tereyağı döküp karıştırın. Muffin kaplarının içine yağladığınız kadayıfları koyun ve üzerine cevizleri ekleyin. Ardından bardak yardımı ile bastırın. Tüm kaplar dolduktan sonra üzerilerine tekrar kadayıf koyun ve tekrar bastırın. Önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Çıkarttıktan sonra dikkatlice kaplardan ayırın ve soğumuş olan şerbetinizi dökün. 3-4 saat dinlendirdikten sonra dövülmüş fıstık ile servis edebilirsiniz.

