



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI TEL KADAYIF

500 gr. tel kadayıf
2 orba kaşığı tereyağı
Kreması için:
4 su bardaęı süt
4 orba kaşığı toz şeker
8 orba kaşığı irmik
5 orba kaşığı tereyağı
řerbeti için:
4 su bardaęı toz řeker
3 su bardaęı su
1 dilim nane
zeri için:
Kaymak
ilek

Süt, irmik ve şekeri tencerenin içine alıp koyu bir kıvam alana kadar pişiriyoruz. Altını kapatmaya yakın tereyağını ekleyip karıştırıyoruz. Tel kadayıfı tereyağı ile harmanlıyoruz. Yarisını borcamın tabanına koyup üzerine kremayı döküyoruz.

zerine kadayıfın geri kalan kısmını koyup bastırıyoruz. Onun zerine de eritilmiş tereyağı döküyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişiriyoruz. şerbeti için, şeker, su ve naneyi 8-9 dakika pişiriyoruz. Ilık şerbeti tatlımıza döküyoruz. şerbetini çektikten sonra ilek ve kaymak ile süsleyip afiyetle yiyoruz