



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARMAK TEL KADAYIF

Necip Usta

Yağı:

125 gr. çiğ tereyağı

50 gr. suyu alınmış yağ

Kadayıfı:

1 kg. tel kadayıf

250 gr. çekilmiş ceviz veya yeşil fıstık

Şurubu:

1500 gr. şeker

750 gr. su

1/4 kahve kaşığı limon tuzu

Şurup malzemesi hep beraber 2 dakika kaynamış ve ateşten alınca içine yukardaki çiğ tereyağı karıştırılmış Kadayıfın bir stilini elinize alıp iki avucunuzun içinde top gibi iyice ovalayarak tel tel olmasını temin ederek mermerin üzerine boydan boya seriniz ve içindeki sert kadayıf başlarını ayıklayarak atınız ve kadayıfı şimdi boydan boya 2'ye ayırınız. Bir tanesinden başlayarak ucunda üç santim mesafe bırakıp 1 tatlı kaşığı harç koyunuz ve boşluk kısmını harcın üzerinden aşırarak kadayıfın üzerine kapatınız. Kapanmış kısmı bir kere daha diğer kadayıfın üzerine katlayıp tam katın önünden bıçakla keserek tepsiye diziniz. Diğer kadayıfları aynı şekilde hazırlayıp tepsiye dizdikten sonra fırına sürüp pişirerek kaynar olarak tereyağlı şurubunu dökünüz ve soğuyunca servis ediniz.