



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ TELKADAYIF

8-10 kişilik Gerekli malzeme:

200 gr tel kadayıf,

100 gr tereyağı

1 su bardağı antepfıstığı

1 kahve fincanı üzüm pekmezi

Şurup malzemesi:

1 su bardağı tozşeker

1 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Tereyağı ile pekmezi iyice karıştırın. 30 cm çapındaki bir tepsiye bu karışımın dörtte üçünü yayın. Tel kadayıfı ufalayıp yarısını tereyağı pekmez karışımının üzerine yayın. Antep fıstıklarını serpin ve kalan kadayıfı üzerine yayarak kapatın.

Tepsiyi orta ısıya ayarlanmış fırına verip üzeri pembeleşinceye kadar pişirin. Tepsiyi fırından çıkarıp kadayıfı ters-yüz etmek üzere bir kenara alın.

Boşaltmış olduğunuz tepsiye kalan tereyağ-pekmez karışımını yayın. Kadayıfı kızarmış kısmı alta gelecek şekilde tepsiye yerleştirin. Üzeri kızarıncaya kadar fırında pişirin.

Şurubu hazırlamak için; tozşeker ve suyu kaynatın. Limon suyunu ekleyip ateşten alın, soğumaya bırakın.

Fırından sıcak olarak çıkardığınız kadayıfın üzerine şurubu soğuk olarak dökün. Şurubunu çekince dilimleyip soğuk olarak servis yapın.