



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ KADAYIF

1 kg tel kadayif
1,5 paket tereyađı
1 ay bardađı pekmez

İçi için:

1 su bardağı dövülmüş antepfıstığı

Şerbet için:

6 su bardađı Őeker

5 su bardađı su

1 limon suyu

nce Şerbet malzemesi kaynatılır, soğumaya bırakılır. Tereyağı yakmadan eritilir, ılıtılır. zerine pekmez eklenir, karıştırılır. Tel kadayif ve pekmezli yağ didiklenerek karıştırılır. Kadayifın yarısı bastırarak tepsiye yerleştirilir. zerine fıstık yerleştirilir. Kalan kadayif bastırarak yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında altın rengini alana kadar pişirilir. Sıcak tatlıya soğuk Şerbet gezdirilir. Őerbeti çekince kare kare kesilerek servise sunulur.