



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY KADAYIFI

Tuğrul Şavkay

500 gr. telkadayif (ince dövülmüş)

100 gr. tereyağı (6,5 çorba kaşığı)

Şurubu için:

625 gr. tozşeker (2+1/2 su bardağı)

250 ml. su (1 su bardağı)

Kadayıfı tepsiye özenlice, eşit yayarak döşeyin. Tavada tereyağını kızdırın. Kızgın yağı kadayıfın üzerine gezdirin. Tepsiyi kısık ateşe oturtup kadayıfı kızartın.

Şekeri su ile tencereye koyup, şeker eriyinceye kadar karıştırarak koyu kıvamlı bir şurup hazırlayın. 3.Kızaran kadayıfı ateşten alıp yağın süzün, yağı tamamen gidinceye kadar sıcak su ile yıkayın. Suyunu iyice süzdükdükten sonra üzerine sıcak şurubu gezdirip, tepsiyi kısık ateşe oturtun. Kadayıfı şurubunu çekinceye kadar pişirip, ateşten alın. Soğuyunca keserek servis yapın.
