



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK KADAYIF

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

450 gram taze kadayıf
250 gram tereyağı
1 su bardağı dövülmüş ceviz
Sütlü şerbeti için:
1 litre süt
3,5 su bardağı toz şeker
1 paket vanilin
Üzeri için:
2 yemek kaşığı pudra şekeri
1 yemek kaşığı kakao
100 gram bitter çikolata (rendelenmiş)
3 yemek kaşığı toz Antep fıstığı

Kadayıfın şerbeti için; süt, şeker ve vanilini ocakta bir taşım kaynatın ve oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Taze kadayıfın üzerine eritilmiş tereyağını ekleyip nazikçe karıştırarak elinizle tel tel ayırın. Yağladığınız kadayıfın yarısını kenara alıp, diğer yarısını dikdörtgen borcama yayın. Üzerine bir bardağın altıyla bastırarak sıkıştırın ve ceviz serpin. Ardından kadayıfın diğer yarısını eşit şekilde üzerine yerleştirin. Tekrar bardak altıyla bastırdıktan sonra 190 derece fırında 25 dakika, kızarana dek pişirin. Fırından çıkan tatlının ilk sıcaklığı çıktıktan sonra soğuk şerbeti üzerine gezdirin. Tatlıyı buzdolabında en az 2 saat bekletin. Servis etmeden önce üzerine pudra şekeri, kakao karışımını serpiştirin. Ardından rendelenmiş çikolata ve toz Antep fıstığı ile süsleyip servis edin.

