



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KADAYIF (BURSA)

Bursa Turizm Platformu

500 gr tel kadayıf
1 çay bardağı ince çekilmiş ceviz içi
100 gr tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
3 su bardağı şeker
2 su bardağı süt
2 su bardağı su

Dikdörtgen veya kare olan orta büyüklükte ısıya dayanıklı bir fırın kabını tereyağı ile yağlayın.

Tel kadayıfları tel şeklinde ayırın ve eliniz ile havalandırın.

Yarısını fırına vereceğiniz kabin tabanına serin.

Üzerine çekilmiş ceviz serpiştirin. Kalan tel kadayıflarını da cevizlerin üzerine serpin.

Bir tavada tereyağını, çok fazla kızdırmadan eritin ve sıvı yağı da üzerine ekleyin.

Kadayıfın üzerine dökün ve yağı çekmesi için bir müddet dinlendirin.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin.

Üst kısımları hafif kızarıncaya fırından alın.

Kadayıf fırındayken bir tencereye şekeri, sütü ve suyu alıp, bir taşım kaynatın. Bu sırada karıştırmayı unutmayın.

Ardından ocaktan alıp ılımaya bırakın.

Fırından çıkardığınız kadayıfın üzerine ılık olan şerbeti dökün.

İlk sıcaklığı gittikten sonra buzdolabında 2-3 saat kadar dinlendirin.

Servis ederken şekil verip üzerine fıstık serpiştirerek tüketin.

