



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KADAYIF

250 gr. tel kadayif
1 su bardağı iri kıyılmış ceviz
1 yemek kaşığı tereyağı
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
3 su bardağı süt
Üzeri için:
Çekilmiş antepfıstığı

Tereyağı yakmadan eritilir, bir kısmıyla küçük bir tepsi yağlanır.
Kadayif bıçakla kesilerek küçültülür, kalan tereyağı kadayıfa iyice yedirilir.
Kadayıfın yarısı tepsiye yayılır biraz sıkıştırılır, üzerine ceviz yayılır.
Cevizin de üzerine kalan kadayıf yayılır ve iyice sıkıştırılır.
Kadayıf tepsiyi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilerek pişirilir.
Şerbeti için, süt ve şeker biraz kaynatılır, soğumaya bırakılır.
Kadayıf kızarıncaya fırından alınarak biraz soğutulur.
Kadayıfın üzerine sütlü şerbet dökülür, tamamen çekince, fıstıkla süslenerek servis edilir.

