



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT ŞERBETLİ TEL KADAYIF

Yarım kg. tel kadayıf
1 su bardağı erimiş tereyağı
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı süt
1 su bardağı dövülmüş ceviz

Kadayıf üzerine erimiş, ılımış tereyağı dökülerek didiklenir. Yarısı yağlanmış tepsiye bastırılarak yerleştirilir. Üzerine ceviz serpilir, kalan kadayıf bastırarak yerleştirilir, tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırında altın renginde pişirilir. Kadayıf fırından çıkıp soğurken, süt ve şeker kaynatılır, kadayıf tamamen soğuyunca sıcak sütlü şerbet gezdirilir. Şerbet soğuyunca yenir.

[ML® Çikolatalı Tel Kadayıf için tıklayın](#)