



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ KADAYIF

500 gram kadayıf  
1 litre Pınar Geleneksel Tatlılarına Özel Süt  
5 su bardağı toz şeker  
125 gram Pınar tereyağı  
Üzeri İçin :  
İri kıyılmış fındık içi  
Toz Antepfıstığı

Sütü bir tencereye alın ve kaynatın. İçine toz şeker ilave edip, karıştırarak erimesini sağlayın. Şeker eridikten sonra kısık ateşte 5-10 dakika daha kaynatıp, ocaktan alın. Tereyağını eritip, süte katın ve ılınmaya bırakın. Kadayıftan elinizle parçalar koparın. Düz bir zemine yayıp, rulo şeklinde sarın. Elinizle hafif sıkarak şekil verin ve fırın tepsisine yerleştirin. Kadayıf bitene kadar aynı işleme devam edin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kadayıf pembeleşene kadar pişirin ve soğutun. Soğuk kadayıfların üzerine ılınmış sütlü şerbetten ikişer kepçe gezdirin. Kalan sütlü şerbeti kadayıfın kenarlarından yavaşça boşaltın. Şerbeti çekene kadar bekleyin ve üzerini süsleyerek servis yapın.

