



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KADAYIF

500 gram kadayıf
150 gram tereyağı
5 su bardağı toz şeker
1 litre süt
Üzerine:
İri kıyılmış ceviz

Sütlü Kadayıf Tatlısının Yapılışı

Sütü tencereye koyup kaynatın. İçine toz şeker ilave edin ve karıştırarak erimesini sağlayın. Şeker eridikten sonra 5-10 dakika kadar kısık ateşte kaynatın. Ocaktan alın. Tereyağını eritin ve süte ilave edin. Sonrasında karışımı ılımaya bırakın. Kadayıftan, elinizle parçalar koparın. Düz bir zemine yayın ve rulo yapın. Elinizle hafif sıkarak şekil verin ve fırın tepsisine yerleştirin. Bütün kadayıflar bitene dek aynı işlemi sürdürün. Önceden ısıtmış olduğunuz 170 derece fırında kadayıf pembeleşinceye kadar pişirin. Daha sonra soğutun. Soğuk kadayıfın üstüne ılımış sütlü şerbetten iki kepçe kadar dökün. Kalan sütlü şerbeti kadayıfın kenarlarından yavaş şekilde boşaltın. Şerbet çekene kadar bekleyin ve üstüne de bol ceviz serpererek servis edin.