SÜTLÜ TEL KADAYIF

https://cook.com.tr

Zeytinyağı 2 Çorba Kaşığı
Toz Şeker 1 Kilogram
Su 2 Su Bardağı
Tereyağı 4 Çorba Kaşığı
Ceviz 210 Gram
Margarin 150 Gram
Çiğ Tel Kadayıf 500 Gram
Pastörize Süt 500 Gram

Önce şeker ve suyu bir tencerede karıştırarak kaynatın üstündeki köpüğü alıp atın ve kısık ateşte ara sıra karıştırarak 20-25 dakika ısıtmaya devam edin. Bu arada başka bir tencerede 500 gr.sütü kaynatmadan kısık ateşte ısıtın ve yukarıda hazırladığınız sıcak şekerli suyun içine ısıttığınız sütü ilave edin 1-2 kez karıştırdıktan sonra ocağın altını kapatın ve bu karışımı iyice soğumaya bırakın.
Yağların hepsini küçük bir tencere veya sağanda karıştırın, eritin, fırında kullanacağınız tepsinin altını bu yağ karışımdan bir miktar alarak iyice yağlayın. (geri kalanını daha sonra pişireceğimiz kadayıfın üstünde kullanacağız)
Kadayıfı önce elle birbirinden ayrılması için ovunuz, sonra tel tel ayırdığınız bu kadayıfları hazırladığınız yağdan azıcık avucunuza alarak tekrar ovunuz. Bu işlemi yaparken gurup gurup yapın ki tel kadayıflar iyice ayrılmış ve yağlanmış olsun. Önceden Fırınınızı 175 derecede ısıtınız.
210 gram kadar cevizi robotta çekiniz veya havanda ezilmeden küçük parçalar haline getiriniz. Kadayıfların yarısını fırın tepsisine bastırmadan araları boş kalmadan yayın. Üstüne cevizin tamamını serpin. Geri kalan kadayıfları da yine bastırmadan ve araları boş kalmayacak şekilde cevizin üstüne yerleştirin. Yağ karışımınızın geri kalanını bir kaşık yardımı ile kadayıf tepsisinin üstüne dökerek her yerini yağ ile ıslatın. Önceden ısıtmış olduğunuz fırının 2.gözünde 50-55 dakika kadar üstü iyice kızarmış ve yanlardan 1 parmak çekene kadar pişirin. Tepsiyi fırından çıkarın artı şeklinde 4'e ayırın ve soğumadan önceden hazırladığınız soğumuş şerbeti kepçe ile yedirerek ıslatın ve üstünü bez ile iyice kapatıp 2-3 saat kadar şerbetin çekmesini bekleyin. Daha sonra istediğiniz gibi dilimleyerek servis tabağına alın.