



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KADAYIF TATLISI

500 gram tel kadayıf
1 çay bardağı dövülmüş ceviz içi
100 gram tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
3 su bardağı şeker
2 su bardağı süt
2 su bardağı su
Üzeri için:
Antepfıstığı

Orta büyüklükteki fırın kabını tereyağı ile yağlayın.

Kadayıfları tel tel ayırıp havalandırın.

Kadayıfların yarısını fırın kabının tabanına yayın.

Üzerine cevizi ekleyip kalan kadayıfları da aynı şekilde fırın kabına serin.

Tereyağını çok fazla kızdırmadan eritin.

İçine sıvı yağı ilave edin.

Yağları kadayıfların üzerine gezdirip çekmesi için bir süre bekleyin.

Bu esnada fırınınızı 180 dereceye ayarlayıp ısıtmaya başlayın.

Isınan fırına kadayıfı verin ve üstü hafifçe kızarana kadar pişirin.

Bu esnada şeker, süt ve suyu tencerede bir araya getirin.

Arada karıştırarak bir taşım kaynatığınız şekerli sütü ocaktan alıp ılınmaya bırakın.

Pişen kadayıfı fırından alıp üzerine ılık sütü gezdirin.

Önce oda sıcaklığında ardından buzdolabında 2-3 saat dinlendirdiğiniz tatlıyı dilimleyip üzerine fıstık serperek servis edin.

