



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ TEL KADAYIF

Margarin (yarım paket)  
Tel kadayıf (300 gram)  
Ceviz içi (12 çorba kaşığı)  
Şerbeti için:  
Süt (2 bardak)  
Şeker (2 bardak)

Boş bir tavaya yarım paket margarin koyun ve eritin. Margarin erirken 300 gram tel kadayıfı on eşit parçaya bölün ve yan yana dizin. Elinizle kadayıf öbeklerini hafifçe açtırın ve yuvarlak bir şekil verin. Eriyen margarini birer kaşık olmak üzere kadayıfların üzerine dökün.

Borcama 1 çorba kaşığı margarin ile bol miktarda yağlayın. Kadayıf parçalarının ortalarına birer kaşık ceviz koyun.

Cevizler içerisinde kalacak şekilde elinizle kadayıfları toparlayıp, yuvarlayın. Yuvarladığınız kadayıfları avucunuzun içine alarak çok iyi sıkıştırın ve yağladığınız borcama yan yana dizin.

Borcama önceden 175 derecede ısıttığınız fırına verin. Altın sarısı bir renk alana kadar yani yaklaşık 30 dakika pişirin. Bu sürenin sonunda üzeri kızaran tatlıyı fırından çıkarın ve bir süre soğumasını bekleyin.

Tel kadayıflar soğurken şerbetini hazırlamak için ocağa bir tencere koyun. Tencerenin içerisine 2 bardak süt ve 2 bardak şeker koyup kaynamaya bırakın. Şerbet kaynadıktan sonra şerbeti ocaktan alın ve tamamını ılıyan tatlının üzerine kepçe yardımıyla gezdirerek, dökün. Şerbetlediğiniz tatlınızın üzerine ceviz döküp servise hazır hale getirin.