



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ TEL KADAYIF

Malzemeler:

5 su bardağı şeker

750 gram tel kadayıf

2 su bardağı süt

2 su bardağı ceviz, fındık içi veya antepfıstığı

250 gram margarin.

Hazırlanışı:

İki bardak su ile şeker kaynatılarak, tencerenin üzerindeki köpükleri alınır. Koyulaşmaya başlayınca süt ilave edilir. Biraz daha kaynatarak çok sulu olmaması sağlanır. Limon sıkılmadan ateşten indirilir. 30-40 santim çapında bir tepsi ayarlanır ve içi yağlanır. Kadayıfın yarısı az erimiş yağ ile ovulduktan sonra tepsiye yerleştirilir. Üzerine dövülmüş ceviz içi, fındık veya antepfıstığı serpilir. Geri kalan kadayıf tepsiye serptiğimiz yemişlerin üzerine yayılır. Biraz sıkışması için bastırılır. Kalan yağ tepsinin üzerine gezdirilir. Fırına sürülen tepsi pembeleşene kadar kızartılır. Fırından çıkarttığımız tepsinin üzerine daha önce hazırlamış olduğumuz soğuk sütlü şurup dökülür. Kapak kapatılıp ılıyınca dilimlenir.

[ML® Kemal Paşa Tatlısı için tıklayın](#)