



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ TEL KADAYIFI

750 gr tel kadayıfı
5 bardak toz şeker
3 bardak süt
1,5 bardak sadeyağ veya margarin
125 gr iç badem

Kadayıf iyice didiklenerek saçaklandırılır, kenarlı bir tepsiye döşenir. Erimiş haldeki yağ üstüne gezdirilir ve orta fırında 40 - 45 dakika pişirilir. İyice kızarmış olan kadayıf fırından çıkarılır. Yağ süzüldükten sonra sütlü şurup sıcak sıcak üzerine dökülür. Ağzına da bir kapak kapatılır. Soğuduktan sonra alt üst etmek suretiyle kadayıf bir tabağa alınır. Üzerine bir miktar suda kaynatılmak suretiyle kabukları çıkarılıp et makinesinden geçirilmiş mademler serpilir ve öylece servis yapılır.