



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ TELKADAYIF

Tuğrul Şavkar

1 kg. çiğ telkadayıf
250 ml. süt (1 su bardağı)
300 ml. eritilmiş tereyağı
300 gr. iri çekilmiş ceviz içi
Şurubu için:
2 kg. tozşeker (8 su bardağı)
1750 ml. su (7 su bardağı)
1/2 adet limonun suyu

Çiğ telkadayıfı sütle iyice ovuşturun. Kurumaması için üzerine bir bez örterek biraz dinlendirin. Fırınınızı 200°C'ye getirip ısıtın.

Tepsiyi 3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı ile yağlayın. Kadayıfın yarısını tepsiye döşeyin. Üzerine çekilmiş ceviz içini serpiştirin. Kalan kadayıfı da döşeyerek tepsiyi tamamlayın.

Bir fırça ile kalan eritilmiş tereyağını kadayıfın üzerine serpin. Tepsiyi sıcak fırına sürerek kadayıfı 30 dakika pişirin.

Şurubunu hazırlamak için şekeri ve suyu bir tencerede karıştırarak kaynatın. Şurup kıvamına gelince limon suyunu katıp karıştırın. Bir taşım kaynatıp ateşten alın. Pişen kadayıfı fırından çıkarıp 2-3 dakika dinlendirin. Üzerine kaynar haldeki şurubunu döküp kendi tepsisinde soğumaya bırakın, iyice soğuduktan sonra servis yapın.