



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ GÜL KADAYIF

500 gr. tel kadayif
250 gr. tereyağı
250 gr. ceviz (dövmüş)
1 su bardağı KOSKA Tahin
ŞERBETİ:
5 su bardağı toz şeker
2 bardak su
1 limonun suyu

Tereyağını eritip soğutun. Tahin ile karıştırın. Bir tepsiye kadayıfı alın. Elinizle iyice birbirinden ayırıp tel tel yapın. Yağı üzerine döküp iyice ovalayın. Portakal büyüklüğünde bir parça alın. Mutfak tezgâhının üzerine uzunlamasına yayın. 1 çorba kaşığı cevizi boydan boya koyun. Uzunlamasına ikiye katlayın. 1 ucundan tutarak ters yönde burun çevirin. Gül şekli verin. Yağlanmış tepsiye dizin. Bütün kadayıflara aynı işlemi yapın. Önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırında kızarana kadar pişirin. Tepsi ılınca üzerine ılık şerbeti dökün. Bir gece veya en az 4 saat bekleterek üstünü süsleyin ve servis yapın.

ŞERBETİ: 5 su bardağı şekeri iki bardak suyla 15 dakika kaynatın. Limon suyunu koyun. Ateşten alın. Ilık olarak kullanın.

Not: Kadayif tatlılarında tepsi ve şerbet ılık olmalıdır.