



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## TEL KADAYIF (ADANA)

Fatma Arslantaş

Yarım kilo tel kadayıf

150 gr tereyağı

2 su bardağı dövülmüş ceviz

1 su bardağı ılık su

Şerbeti İçin:

3 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

Yarım kilo kadar tel kadayıf ısıtılmış tereyağında elle açılır ve ikiye bölünür.

Bir yarısı yağlanmış tepsiye döşenir başka bir tepsi ile bastırılır.

Arasına ceviz döşenir daha sonra kalan kadayıf üstüne serilir hafif tepsiyle bastırılır üstüne biraz daha ceviz serpilir ve tereyağı gezdirilir fırınlanır.

Kızardıktan sonra üstüne bir su bardağı ılık su dökülür ve bire bir ölçü ile hazırlanmış şerbeti dökülür ve üstü örtülerek şerbetini çekmesi beklenir.