



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL KADAYIF (ALANYA ANTALYA)

<http://alanya.bel.tr>

1 kg kadayıf
1 paket margarin + 1 yemek kaşığı tereyağı
300-350 gr dövülmüş ceviz (ceviz arttırabilir)
Şerbeti İçin:
1,750 gr şeker
2 lt su

Şerbet için, su ve şeker şerbet yapılacak tencereye alınır ve kaynatılmak üzere ocağa konulur. Şerbet şeker eriyene kadar karıştırılmalıdır. Limon suyu şerbeti ocaktan almadan 10 dk önce şerbete eklenmelidir. Şerbet kaynadıktan sonra kısık ateşte kıvamı yoğunlaşana kadar kaynatılır.

Kadayıf pişirilecek tepsiye alınır. Kadayıfların üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilerek dökülür.

Yağın kadayıf tarafından iyice emilmesini sağlamak için el ile karıştırılır ve iyice ovalanarak tel tel olması sağlanır.

Bu işlemden sonra kadayıfın yarısı başka kaba alınır. Tepsi içindeki kalan kadayıf yerleştirildikten sonra daha önceden hazırlanan dövülmüş ceviz içi üzerine serpilir, ayrılan kadayıf bunun üzerine serilir ve hafif hafif bastırılarak sıkıştırılır.

Önceden ısıtılmış fırında 150 C'de pişirilir. Ocakta kaynatılan şurup sıcakken soğuk kadayıfın üzerine gezdirilerek dökülür. Dinlendirilerek iyice soğuyan kadayıfı bıçakla kesip şekillendirerek servisi yapılır.

Not Dökülecek olan şerbet ılık, kadayıf soğuk olacak şekilde olmalıdır.

