



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL KADAYIF (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

750 gr kadayif
300 gr tereyağı
2 su bardağı ceviz içi
Şerbeti için:
4 bardak toz şeker
4 bardak su
1 diş limon tuzu

Bir tencerede su ve şeker karıştırılarak kaynamaya bırakılır. Yaklaşık olarak 10dk kaynatılarak şerbet hazır hale getirilir. Limon tuzu, şerbet ocaktan alınmadan 1- 2 dk önce ilave edilir. Bir fırın tepsinin altı biraz tereyağı ile yağlanır. Kadayıflar elle tel tel didiştirilir. Kadayıfların yarısı tepsiye eşit olacak şekilde yayılır ve bastırılır. Üzerine iri dövülmüş ceviz içi serpiştirilir. Kalan kadayıflar, serpiştirilen cevizlerin üzerine yayılır. İyice bastırılarak sıkıştırılır, her tarafı aynı kalınlığa getirilir. Bir tavada eritilen tereyağı, kadayıfın üzerine gezdirilerek dökülür. 180 - 200 derecede fırında altı üstü iyice kızartılır. Fırından alınan kadayıflar 2-3 dk bekletilir. Üzerine soğuk şerbet dökülerek 1 -2 saat dinlendirilir. İsteğe bağlı olarak şam fıstığı üzerine serpilerek servis edilir.

