



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL KADAYIF (ERZİNCAN)

500 gr tel kadayıf
250 gr yağ (tereyağı ve sıvı yağ karışık)
1 su bardağı dövülmüş ceviz içi
Şerbeti:
4 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
¼ limon suyu

Şerbet malzemesi 20-25 dak. kaynatılır, soğutukur.

Kadayıflar avuç içinde yoğurulur, açılır ve bıçakla kıyılır. Erimiş yağ üzerine gezdirilerek harmanlanır.

Yağlanmış tepsiye bir kat yayılır. El ayası ile sıkıştırılır. Üzerine ceviz serpilir. Kalan kadayıf tekrar üzerine yayılarak elle bir daha sıkıca bastırılır. Fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıktıktan sonra şerbeti verilir. Arzu edilirse kadayıf, tepsi ile ters çevrilir ve öyle şerbeti verilirse daha düzgün bir görüntü elde edilir. Kareler kesilerek ceviz veya fıstık ile süslenir.
