



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL KADAYIF (GİRESUN)

Giresun İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

1/2 kg. kadayıf
4 yemek kaşığı tereyağı
çekilmiş fındık
Şurubu için:
5 bardak şeker
5 bardak su

Şurubu için, şekerle su karıştırılarak bal haline gelinceye kadar kaynatılır. Soğumaya bırakılır. Kadayıflar tepsiye düzgün bir şekilde döşenir. Üzerine tereyağı parçaları dağıtılarak fırına sürülür. Üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Tam soğumadan ılık haldeyken üzerine şerbeti ilave edilerek soğumaya bırakılır. Arzu edilirse üzerine çekilmiş fındık dökülerek servis yapılır.



Fotoğraf "Ömeralp Çelik" tarafından gönderildi. 27.04.2020