



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEL KADAYIF HAMURU

1 su bardağı un
1 su bardağı su
Yarım su bardağı mısır nişastası
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım çay kaşığı tuz

Un, nişasta, tuz, yağ ve suyu derin bir kasede bir araya getirin.
Pürüzsüz bir kıvam alana kadar güzelce karıştırın.
5 dakika dinlendirin.
Hazırladığınız hamuru bir sıkma torbasına doldurun.
Köşesini mümkün olduğunca ince kesin.
Varsa sacınızı, yoksa da geniş ve yapışmaz yüzeyli bir tavayı kızdırın.
Hamuru sarmal şekilde tavaya sıkın.
30 saniye kadar pişirdikten sonra tahta bir çubuk yardımıyla tavadan alın.
Bütün hamuru bu şekilde hazırladıktan sonra üzerini örterek soğumaya bırakın.
Tel kadayfınız hazır. Dilediğiniz gibi kullanabilirsiniz.

