



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TEL KADAYIF-I SULTANI

1/2 kilo tel kadayıf  
300 gram badem içi  
200 gram acıbadem kurabiyesi  
1 çay kaşığı tarçın  
150 gram tereyağı  
1 limonun rendelenmiş kabuğu (sadece sarısı)  
2 yumurta  
200 gram ceviz içi  
Şerbeti için:  
1 bardak toz şekeri  
1 bardak su  
1 çorba kaşığı limon suyu  
İsteyenler için 100 gram pudra şekeri

Tel kadayıfı bir kâğıda sarmalı ve çok keskin bir bıçakla bunları ufak ufak doğramalı. Acıbadem kurabiyesini fırında kuruttuktan sonra oklavayla ezerek un durumuna getirmeli.

Badem içiyle ceviz içini makineden geçirerek kıymalı. Küçük ve kenarlı bir tepsiyi iyice yağa bulamalı. Bunun için küçük küçük doğranmış tel kadayıfla kaplamalı.

Badem içiyle ceviz içini ve tarçını birbirlerine iyice karıştırmalı. Sonra bu karışımdan bir miktarını tel kadayıfın üstüne gezdirerek serpmeli. Bunların üstüne de acıbadem kurabiyesi ununu serptikten sonra hafifçe eritilmiş tereyağının bir kısmını gezdirerek dökmeli.

Doğranmış tel kadayıftan bir sıra daha yerleştirdikten sonra geri kalan ceviz içi, badem içi ve tarçın karışımını dökmeli. Bunların üstüne acıbadem kurabiyesi ununu serptikten sonra hafifçe eritilmiş tereyağından bir miktar daha gezdirerek dökmeli.

Kalan tel kadayıfı en üste yaydıktan sonra yumurtaları hafifçe çırpmalı ve tepsideki tel kadayıfların üzerlerine gezdirerek dökmeli. Bunun da üstüne hafifçe eritilmiş tereyağının kalanını döktükten sonra tepsiyi 180 dereceye göre kızdırılmış fırına sürmeli. Tel kadayıfı pişirmeden önce bir kuşanede toz şekerini, su ve limon suyunu karıştırarak kaynatmalı ve elde edilecek şerbeti bir kenarda iyice soğutmeli.

Tepsiyi fırında 45 dakika kadar tuttuktan sonra çıkarınca bir kenarda iyice soğutulmuş olan şerbeti azar azar ve gezdirerek tel kadayıfın üzerine dökmeli. Tatlı iyice soğuyunca bunu bir servis tabağına başaşağı ederek aktarmalı. Üzerine pudra şekerini de serptikten sonra servis yapmalı.