



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TEL KADAYIF (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg Tel Kadayıf

1 kg Toz Şeker

300 gr Tereyağı

Yarım Litre Su

1-2 Damla Limon

İçine:

5 kg Sütten Hazırlanmış Kesmik

Şerbeti:

1 kg Toz Şeker

Yarım Litre Su

Çiğ olarak alınan tel kadayıfın topaklanmış bölümleri varsa elle iyice ayrılarak kadayıf tel tel hale getirilir. Kadayıfın yarısı hafif yağlanmış tepsiye döşenir ve açıklık kalmayacak şekilde elle bastırılarak inceltir. Arasına önceden hazırlanmış kesmik konulur. Kadayıfın kalan yarısı da kesmiğin üzerini kapatacak şekilde düzgünce tepsiye döşenir. Üzerine parça parça doğranmış tereyağı konularak pişirilir. Her tarafın eşit ve muntazam kızartılmasına dikkat edilmelidir. Bunun için zaman zaman bıçak ucu ile kenarı kaldırılarak bakılmalıdır. Kızarmış alt taraf üste gelecek şekilde çevrilmelidir. Diğer tarafı da aynı şekilde kızartılmalıdır. Arzuya göre koyu veya sulu soğuk şerbet sıcak kadayıfın üzerine dökülür. Tepsinin üzeri kapatılırsa kadayıf yumuşak olur. Tel kadayıfın üzerine dövülmüş ceviz, fındık, badem, tarçın, hindistancevizi ve kaymak konularak süslenebilir.

