



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEL KADAYIF

100 gr margarin
Yarım kg tel kadayıf
150 gr ceviz
1 kg şeker
1 kg su
Yarım limon
Yeterince hindistancevizi

Tepsiyi margarinle iyice yağlayıp margarinin yarısını minik dilimleyerek tepsiye serpin. Tel kadayıfı tel tel ayırıp bıçakla ince kıyın. Tepsiye tel kadayıfı yayıp dövülmüş ceviz serpin. Üzerine kalan margarini minik doğrayıp 200 derece ısıtılmış fırında ters yüz ederek pişirin. Tencereye şeker, su ve limon suyunu alın. Koyulaşmaya kadar pişirin. Fırından çıkan tatlının üzerine şerbeti ekleyip hindistancevizi ile süsleyin.