



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL KADAYIF

500 gram tel kadayif
150 gram tereyağı
2 su bardağı iri dövülmüş ceviz
Şerbeti İçin:
4,5 su bardağı toz şeker
4,5 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Tel kadayıfları elinizde tel tel ayırın.

Tepsiniz yağlayın.

Cevizleri iri olarak havanda dövün ya da rondodan geçirin.

Yağladığınız tepsinize en alt kısmından başlamak üzere bir sıra tel kadayif bir sıra ceviz olarak yayın.

En son katı kadayıfla kapladık tan sonra, üzerini bir tepsi yardımıyla iyice bastırın.

Bu sıkılaştırma işlemi denge sağlar.

Daha önceden ısıttığınız 200 derece fırında alt üst nar gibi kızarana kadar pişirin.

Şerbeti için küçük bir tencerede su şeker ve limonu kaynatın.

Bir kenara alıp şerbetin soğumasını bekleyin.

Tel kadayıflar fırında pişene kadar şerbetiniz de soğuyacak tır.

Fırından aldığınız tel kadayıfların üzerine soğuk şerbeti döktükten sonra dilimlere ayırın.

Ilık veya soğuk olarak servis edilebilir.



Fotoğraf "imsak" tarafından gönderildi. 25.02.2021