



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEL KADAYIF

500 gram kadayıf,
150 gram ceviz içi,
250 gram margarin veya sıvı yağ,
1.5 su bardağı süt veya su.
Şurubu için:
3 su bardağı şeker,
3 su bardağı su,
yarım limon

Kadayıfları küçük bir tepsiye koyun. Yağı eritin. Elinizle kadayıfları alt üst ederek yağı yedin. Kadayıfların yarısını ayırın. Yarısını tepsiye döşeyin. Elinizle bastırın. İri dövülmüş cevizleri serpin. Kadayıfın kalan yarısını cevizlerin üzerine döşeyin. Altı üstü pembeleşene dek 180 dereceye ayarlı fırında pişirin. Üzerine sıcak süt veya su gezdirin. Şurubu için 3 su bardağı su ve 3 su bardağı şekeri kaynatın. İnmesine yakın yarım limonu ilave edin. Şerbeti soğutun. Sıcak kadayıfın üzerine dökün. Üzerine dövülmüş ceviz ve fıstıkla süsleyip, servis yapın.
