



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KADAYIF TATLISI

300 g kadayıf  
150 g tereyađı  
Ceviz  
Şerbet için:  
3 su bardağı şeker  
4 su bardađı su  
4-5 damla limon suyu

İlk olarak şerbet hazırlanarak ılınmaya bırakılır. Bunun için şeker ve su küçük bir tencereye alınır. Kaynamaya başladıktan 10dk sonra limon suyu eklenir. 5dk daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır.

Tereyağı eritilir ve kadayıfın üzerine gezdirilir. Güzelce harmanlanarak kadayıf tellerinin yağlanması sağlanır. Kadayıfın yarısı alınarak küçük boy fırın kabına (ben küçük yuvarlak borcam kullandım) yerleştirilir ve üzerine avuç içi ile bastırılarak sıkışması sağlanır. Bol miktarda ceviz içi serpilir ve kalan kadayıf cevizlerin üzerine serilir. Yine avuç içi ile güzelce bastırılır.

180C önceden ısıtılmış fırında güzelce kızartılır. Fırından aldıktan sonra 5dk kadar ilk sıcaklığının çıkması beklenir ve tatlı dilimlenir. İster kare iste pizza dilimi gibi kesebilirsiniz. Tepsim yuvarlak olduğu için pizza dilimi şeklinde kestim.

Soğumuş olan şerbetimizi tatlının üzerine gezdiriliyoruz ve şerbeti çekmesi için tatlıyı dinlendiriyoruz. Şerbetin soğuk olması önemli eğer sıcak olursa kadayıfı hamur yapabilir dikkat ediniz.

---