



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TEL KADAYIF

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gram tel kadayıf  
200 gram tereyağı (eritilmiş)  
1,5 su bardağı ceviz içi veya antepfıstığı (ince çekilmiş)  
Şerbeti İçin:  
3 su bardağı toz şeker  
3 su bardağı su  
Yarım limonun suyu

Öncelikle şerbeti hazırlayın. Bir tencereye suyu ve toz şekeri koyup kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra limon suyunu ekleyin ve 5-10 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Şerbeti soğumaya bırakın. Kadayıfı geniş bir tepsiye alın ve elinizle tel tel ayırarak açın. Eritilmiş tereyağını kadayıfın üzerine dökün ve iyice harmanlayın. Tereyağının kadayıfın her yerine eşit şekilde dağılması önemli. Kadayıfın yarısını yağlanmış fırın tepsisine eşit şekilde yerleştirin ve iyice bastırın. Üzerine ince çekilmiş ceviz veya Antep fıstığını serpin. Kalan kadayıfı da cevizlerin üzerine yerleştirip yine iyice bastırarak sıkıştırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, kadayıfın üzeri kızarana kadar yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Fırından çıkan sıcak kadayıfın üzerine soğumuş şerbeti kepçe ile dökün. Şerbetin kadayıfın her yerine iyice yayılması için tepsiyi hafifçe sallayabilirsiniz. Kadayıfın şerbeti çekmesi için en az 2 saat dinlendirin. Dinlenmiş kadayıfı dilimleyerek servis tabaklarına alın. Dilerseniz üzerine ekstra ceviz veya fıstık serpebilirsiniz.

