



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TEL KADAYIF

1 kg. telkadayif  
1 büyük paket (250 gr.) kahvaltılık tereyağı  
2 çorba kaşığı margarin  
İÇ İÇİN:  
1 çorba kaşığı pudra şekeri  
2 su bardağı ince kıyılmış ceviz, fıstık ya da fındık  
ŞURUP İÇİN:  
5 bardak toz şeker  
3,5 bardak su  
2 kahve kaşığı limon suyu

Margarinle fırın tepsisini yağlayın. Bütün yüzeyin yağlanması için bir fırça kullanın. Tepsiyi buzdolabında dondurduktan sonra, ince bir yüzey süzme bal, ya da kıvamlı şurup sürün. Kadayıfları geniş bir tepsi içinde tellendirip eritilmiş tereyağı gezdirerek her tarafını yağlayın ve iki eşit küme yapın.

Birinci kümeyi alarak hazırladığınız tepsiye döşeyin. Üzerine pudra şekeriyle ince kıyılmış iç ceviz, fındık, ya da fıstığı karıştırarak yerleştirin. İkinci küme kadayıfı hazırladığınız ilk katın içine ve üzerini kapatacak biçimde yayarak döşeyin. Orta ısı fırında 25 dakika kadar pişirin.

Pişen kadayıfı eşit boydaki bir başka tepsiye ters çevirin, ya da herhangi bir düz yüzeye çıkararak, tekrar aynı tepsiye özenle yerleştirin ve fırında 5-10 dakika daha kızartın.

Hazırlayacağınız şurubu soğutarak sıcak kadayıfın üzerine dökün, soğuduktan sonra dilimleyip servis yapın.

Şurup hazırlama: Suyla şekeri bir tencerede kaynatın, kaşıkla bir kaç kez karıştırdıktan sonra şurup kıvama gelmek üzereyken limon suyu ekleyin. Şurubun kıvama gelip gelmediğini anlamak için bir kaşık hatırın. Damlalar uzayarak akıyorsa kıvamlandığını anlayabilirsiniz.