



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TEL KADAYIF

Yarım paket margarin
1/2 kilo tel kadayif
3 su bardağı süt
150 gr ceviz
Şurup için:
3 su bardağı su
3 su bardağı şeker
1/2 limon suyu

Şurup hazırlanır ve soğumaya bırakılır. Tepsi yağlanır. Tel kadayifin yarısı tepsiye yayılır orta kalınlıkta dövülmüş ceviz kadayifin her tarafına gelecek şekilde serpiştirilir, tekrar bir kat kadayif konulur. Üzerine hafifçe erittiğimiz yağ gezdirilir ve 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Fırından çıkan sıcak kadayifin üzerine hafifçe ılıtılan süt gezdirilir. Daha sonra soğutulmuş olan şurup tatlının üzerine dökülür.

Not: Tatlı sıcak şurup soğuk olmalıdır.

[ML® Çikolatalı Tel Kadayif için tıklayın](#)
