



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TEL KADAYIFI

750 gram tel kadayıfı  
350 gram sadeyağ (1.1/2 bardak)  
200 gram ceviz veya fıstık (2 bardak)  
Şurubu:  
1150 gram toz şekeri (4.3/4 bardak)  
925 gram su (3.3/4 bardak)  
1 çorba kaşığı limon suyu

İyice didiklenmiş 750 gram tel kadayıfının yarısını yuvarlak ve kenarlı bir tepsiye döşedikten sonra 2 bardak çekilmiş ceviz üzerine serpilir, cevizin üstüne de kadayıfın diğer yarısını yaydıktan sonra kadayıfın üstüne eritilmiş tereyağını dökülür. sonra da tepsiyi orta hararettteki fırına sürerek kadayıfın üstü kızarıncaya kadar aşağı yukarı 40 dakika pişirilir.

Kadayıf kızarıncaya daha önce hazırlanan şurup üzerine dökülür..  
Soğuduktan sonra servis yapılır.