



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL KADAYIF

500 gr. tel kadayıfı
125 gr. ceviz içi
500 gr. şeker
1,5 su bardağı su süt karışımı
3 bardak su
125 gr. margarin

Yağlanmış tepsiye kadayımızın yarısını elle didikleyerek yerleştiriniz ve erimiş margarinin yarısını üstüne gezdiriniz. Üstüne dövülmüş ceviz içi serpiniz, tekrar kadayımızın diğer yarısını tepsinizin üstüne yayın ve bir kaşık vasıtasıyla her tarafı iyice bastırınız. Erimiş margarinin kalan kısmı tepsinin üstüne iyice yediriniz. Orta hararetle fırında kadayımızı 30-45 dakika arasına pişiriniz sıcakken 1,5 bardak süt serpiniz, tekrar fırına koyup 15 dakika ılık fırında bekletiniz. 500 gr. şeker ve üç bardak su ile hazırlamış olduğunuz şerbeti soğuk olarak sıcak kadayımın üstüne yedirilerek dökülür. Tatlınız soğuyunca tabaklara bölünüp üstüne arzuya göre ya ceviz içi ya da kaymakla birlikte servis yapınız.