



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TEL KADAYIF

500 gr. kadayif
500 gr. şeker
250 gr. sâde yağ
250 gr. ceviz içi
250 gr. süt
1/4 limon

500 gr. şeker, 750 gr. su ile ateşe konur. Kaynayınca 1/4 limon sıkılır. Koyuca bir şerbet yapılır. Kadayif tel tel ayrılır. Aralarındaki hamurlaşmış düğümler çıkarılır. 250 gr. erimiş yağ, üzerine gezdirilerek tellendirilir. Yarısı, 30 cm. çapında bir tepsiye döşenir ve üzerine döğölmüş ceviz içi ekilir. Kalan kadayif da üzerine konulur. Orta hararetili fırında veya hafif kömür ateşinde alt - üst olmak üzere pişirilir. Fırından çıkınca 250 gr. süt, kevgirin deliklerinden üzerine dökölür. Çabucak bir kapak örtölür. Buhu ile 15 dakika yumuşatıldıktan sonra önceden hazırlanan şerbeti de dökölür. Kapağı kapatılır. Böylece soğutulur. Karelere kesilir. Servis tabağına alınır.