



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL KADAYIFI

Türk Kadınının Tatlı Kitabı
Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

600 g Tel kadayıfı
250 g Vıta (12 çorba kaşığı)
120 g Şeker (1/2 bardak)
200 g çekilmiş Ceviz içi
900 g Şeker (3.1/2 bardak)
900 g Su (3.1/2 bardak)
1 çorba kaşığı Limon suyu

Bir kaba 120 g şeker (1/2 bardak) ve 200 g çekilmiş ceviz içi koyarak birbirleriyle iyice karıştırınız ve ileride kullanmak üzere bir tarafa bırakınız.

Diğer taraftan yuvarlak veya dörtköşe bir tepsiye tel kadayıfının yarısını muntazam döşeyiniz. Bunun üzerine evvelce hazırlayıp bir tarafa koymuş olduğunuz şekerli cevizleri gene muntazam yayınız. En üstüne kadayıfın geri kalan yarısını döşedikten sonra da üzerlerine 250 g erimiş Vitayı (12 çorba kaşığı) dökünüz ve orta ısıdaki fırına sürerek 35 — 40 dakika kadar pişmeye bırakınız.

Kadayıf tepsisininin inmesine 10 dakika kala içinde 900 g şeker (3.1/2 bardak), 900 g su (3.1/2 bardak) ve 1 çorba kaşığı limon suyu bulunan bir tencereyi orta ısıdaki ateşe oturtarak karıştırmak suretiyle kaynatınız ve bir şurup yapınız.

Fırındaki kadayıf tepsi inince, yağını süzünüz ve yapmış olduğunuz sıcak şurubu üzerine dökünüz. Soğumaya bırakınız. Soğumasını müteakip keserek servis yapınız.