



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEL KADAYIF

1 kilo kadayif
10 kaşık yağ
1,5 kilo řeker
6 su bardađı su

Kadayif aralarındaki kalın, yapışmış telleri ayırdıktan, araları açıldıktan sonra pişirilecek tepsiye bastıra bastıra döşenir. On kaşık yağ, üzerine gezdirilerek fırına verilir. Alt üst edilir. Elli dakika sonra hazır pişmiş olur. Fırından gelince soğuk ise ılık şeker verilir. Arzu edilirse döşe-airken arasına çekilmiş ceviz konur.

[ML® Kadayif Yuvası için tıklayın](#)

[ML® Kadayif Yuvası \(görsel\)](#)
