



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEL KADAYIF

Vedat Başaran

500 gr. tel kadayıf

750 gr. toz şeker

½ kg. tereyağı

250 gr. ceviz

½ limon

½ litre su

Toz şekeri, geniş bir tencereye boşaltıp, yarım litre su ilave edin. Karıştırıp yarım limon sıkın ve limonun kabuğunu da içine atıp kaynamaya bırakın. Bir başka kapta, tereyağının dörtte üçünü eritip kızdırın. Kadayıfları didikleyerek bir cam tepsiye döşeyin. Eriyen tereyağını, kaşıkla gezdirerek kadayıfların üstüne dökün. İki çatal yardımı ile tel kadayıfları alt üst ederek tereyağını iyice yedirin ve üstünü nemli bir tülbent ile iyice örtün.

Cevizleri ezerek ufalayın. Isıya dayanıklı fırın kabının içini, kalan tereyağı ile iyice yağlayın. Beklettiğiniz kadayıfları bir kepçenin içine koyup, aralarına ufaladığınız cevizleri katın ve üstlerini kapatarak, top top şekillendirerek tepsiye dizin. Önceden 200 C derecede ısıtılmış fırının orta rafında 30 dakika pişirin. Kızaran kadayıfları, fırından çıkarıp üstüne kaynar haldeki şurubu gezdirerek dökün. Şurubu çektikten ve soğuduktan sonra kaymak ve iç cevizler eşliğinde servis yapın.