



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL KADAYIFI

750 gram tel kadayıfı
350 gram sadeyağ (1.1/2 bardak)
200 gram ceviz veya fıstık (2 bardak)
Şurubu:
1150 gram toz şekeri (4.3/4 bardak)
925 gram su (3.3/4 bardak)
1 orba kaşığı limon suyu

İyice didiklenmiş 750 gram tel kadayıfının yarısını yuvarlak ve kenarlı bir tepsiye döşedikten sonra 2 bardak çekilmiş ceviz üzerine serpilir, cevizin üstüne de kadayıfın diğeryarısını yaydıktan sonra kadayıfın üstüne eritilmiş tereyağını dökölür. sonra da tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek kadayıfın üstü kızarıncaya kadar aşağı yukarı 40 dakika pişirilir.

Kadayıf kızarınca daha önce hazırlanan şurup üzerine dökölür..

Soğuduktan sonra servis yapılır.