



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TELKADAYIF (İZMİR)

Eritilmiş margarin ve tereyağı karışımı telkadayıflara iyice yedirilir. Yağlanmış tepsiye serilir, üzerine bolca dövülmüş ceviz dökülür, tekrar yağlanmış kadayıf serpilip, bastırılır. Orta hararetili fırında pembe renkli pişirilir. Biraz ılıyınca üzerine soğuk şurup dökülür. Arzu edilirse, üzerine bir parça kaymak koyup, servis yapılır.

Not: Türkiye'nin hemen her yöresinde çok lezzetli yapılan besin değeri çok yüksek olan telkadayıf İzmir'de de çok sevilen tatlıların başında gelir.
