



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YASSI TEL KADAYIF

Malzeme

- 500 g Tel kadayif
- 150 g Sana yağı
- 200 g ceviz
- Şerbeti:
- 4 su bardağı şeker
- 2?3 su bardağı su
- Birkaç damla limon suyu

Hazırlanışı

1. Derin bir tencereye şekeri ve suyu koyup kaynatın. Şerbet kıvamına geldikten sonra içine limon suyunu sıkıp, şerbeti kestirip, iyice soğutun.
2. Derin bir tencerede kısık ateşte Sana yağın eritip, kızdırın. Sana yağı tencerede erirken tel kadayıfları keskin bir bıçak ile ince ince kıyın. Kıyılmış tel kadayıflarını kızgın Sana yağının içine ilave edip, tel kadayıflarının rengi pembeleşene kadar kavurun.
3. Kavrulmuş tel kadayıfının yarısını Sana yağı ile yağladığınız ısıya dayanıklı cam fırın kabına veya fırın tepsisinin içine alın.
4. Tel kadayıflarının üzerine kaşık sırtı ile bastırıp, iyice sıkıştırın. Üzerine iri çekilmiş cevizi serpin. Cevizlerin üstüne kalan kavrulmuş tel kadayıflarını koyup, yine kaşık ile üzerine bastırın.
5. Tel kadayıfını önceden 185 derecede ısıttığınız fırında üzeri kızarana kadar pişirin.
6. Pişen tel kadayıfının üzerine soğuk şerbeti gezdirip, çektirin. Tatlıyı oda sıcaklığında soğuttuktan sonra servis etmeden önce en az bir saat buzdolabında bekletin. Arzuya göre kaymak veya krem şanti ile birlikte servis edin.

[ML® Çikolatalı Tel Kadayif için tıklayın](#)