



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKAYA SARILI TEL KADAYIF TATLISI

2 böreklik yufka
400 gram tel kadayıf
120 gram tereyağı
2,5 su bardağı iri çekilmiş ceviz
Şerbeti İçin:
4 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Tatlının şerbeti için su ve şekeri tencerede kaynatın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ilave edip 10 dakika daha kaynatın ve soğumaya bırakın. Tereyağını kısık ateşte eritin. Hafifçe ılındıktan sonra tereyağının yarısından fazlasını tel kadayıfların üzerine gezdirip elinizle iyice ovalayarak yağı kadayıflara bulayın. Yufkalardan ilkini tezgaha yayın. Üzerine fırçayla tereyağı sürün. Kadayıfın yarısını yufkanın üzerine yayıp rulo şeklinde sarın. Ruloyu iki parmak kalınlığında dilimleyin. Yağlanmış tepsiye dizin. Kalan malzemeyi de aynı şekilde hazırlayın. Kalan tereyağını üzerlerine sürüp önceden ısıtılmış 170 derece fırında iyice kızarana kadar pişirin. Tepsiyi fırından alıp soğuk şerbeti sıcak yufkalı kadayıfların üzerine gezdirerek dökün. Şerbetini iyice çektikten sonra servis yapın.