Cevizli tel kadayıf

Tarifin tamamı

Malzemeler

500 g	Tel kadayıf
250 g	Tereyağı 1¼ su bardağı
250 g	Ceviz 2½ su bardağı
507 g	Şeker 3 su bardağı
701 g	Su 3½ su bardağı
5,2 g	Limon suyu 1 çay kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Şekerle suyu tencereye koyup kaynatın. Limon suyunu katıp birkaç taşım daha kaynatın, soğumaya bırakın.
2. Tel kadayıfı elinizle didikleyerek tellerine ayırın.
3. Tereyağını eritin. Erimiş yağdan 3-4 yemek kaşığı alıp fırın tepsisini yağlayın.
4. Kalan tereyağını kadayıfa karıştırın.
5. Kadayıf tellerini iki parçaya bölün. Bir parçayı yağlı tepsiye yayıp elinizle bastırın.
6. Üstüne dövülmüş cevizi serpin.
7. Kalan kadayıfı cevizin üzerine döşeyip yine elinizle bastırın.
8. Üstüne bir ağırlık koyun; en az 10, en çok 15 dakika bekletin.
   10 dk
9. 210 dereceye önceden ısıtılmış fırına verip 20 dakika pişirin.
   20 dk
10. Sıcak tatlının üstüne soğuk şerbeti gezdirin.
11. Şerbeti çekince dilediğiniz gibi kesin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Kadayıf Çeşitleri (2018)
tatname.com/tr/tarif/cevizli-tel-kadayif-megep-kadayif-cesitleri