



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

FISTIKLI ANTEP KADAYIFI



1 kg. tel kadayıf
2 paket tereyađı (500 gr.)
Yarım ay bardağı zm pekmezi
İçi İçin;
2 Su bardağı antepfıstığı
Őerbeti İçin;
7 Su bardađı toz Őeker
5 su bardađı su
Yarım limonun suyu

- # Tereyağı yakmadan eritilir, ılıtılır. İçinden 8 orba kaŐıđı ayrılır.
- # Kalan tereyağı kadayıfıla iyice karıŐtırılır. Kadayıf ince ince koparılarak tereyağı yedirilir.
- # Ayrılan tereyağı, pekmeze karıŐtırılır, büyük fırın tepsisinin tabanına sürülür.
- # Tereyağlı tel kadayıfının yarısı, iyice bastırılarak pekmezli, tereyağlı tepsiye yerleŐtirilir.
- # zerine dövülmüŐ antepfıstığı serpilir. Kalan kadayıf fıstığın üzerine iyice bastırarak yerleŐtirilir.
- # Tepsi 180 derece fırına sürülür, kadayıfın üzeri altın reŒi olana kadar piŐirilir. Kadayıf fırından çıkınca aynı büyüklükte baŐka bir tepsiye ters çevrilir, soğumaya bırakılır.
- # Bu arada Őerbet hazırlanır; Su ve Őeker kıvam alana kadar kaynatılır, limon eklenir, 6 - 7 dakika daha kaynatılır, ateŐten alınır. 5 dakika bekletilir.
- # Daha sonra Őerbet sođumuŐ kadayıfın üzerine gezdirilir, 2 saat dinlendirilir.
- # Kare Őeklinde dilimlenir, dövülmüŐ fıstıkla süslenir, ikram edilir.

Not: Fıstıklı Antep kadayıfının Őerbeti, diğer Őerbetli tatlılara göre biraz daha koyu kıvamda olmalıdır.