



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

## IKOLATALI TEL KADAYIF



750 gr tel kadayif  
1 paket tereyađı (250 gr)  
2 orba kaşığı tereyağı  
İi iin:  
1,5 su bardađı ceviz  
erbeti iin:  
4 su bardađı Őeker  
4,5 su bardađı Őeker  
1 paket okolata (80 gr)  
Yarım limon suyu

- # nce Őeker ve su bir tencereye konur. Isınmaya baŐlayınca paralara ayrılmıŐ okolata eklenir. KarıŐtırarak bir taŐım kaynayınca limon katılır, 5 dakika daha kaynatılır.
- # Tereyağı yakmadan eritilir. zerine kakao eklenir, karıŐtırılır. Ilıma bırakılır.
- # Kadayif bıakla kıyılır. zerine kakaolu tereyağı eklenir ve bütün malzeme bütünleŐene kadar didikleyerek karıŐtırılır.
- # Kakaolu kadayifın yarısı yağlanmış fırın tepsisine bastırarak yerleŐtirilir. zerine ceviz serpilir. Kalan kadayif da bastırarak üzerine konur.
- # Tepsi önceden ısıtılmıŐ 185 derece fırına verilir. YaklaŐık 50 dakika piŐirilir.
- # Sıcak kadayifın üzerine ılık okolatalı Őerbet gezdirilir.
- # Őerbeti ekince kare kare kesilir ve cevizle süslenerek servise sunulur.

**Not:** Tel kadayifın tepsiye yerleŐtirme aŐamasında bastırılması önemlidir. Et dveeği gibi ağır bir alet kullanılarak bastırılabilir.