



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

KADAYIF YUVASI



Yarım kg tel kadayıf
250 gr tereyağı (3-4 çorba kaşığı)
İçi için:
1 su bardağı iri çekilmiş fındık
erbeti için:
3 su bardağı eker
3 su bardağı su
Yarım limon

- # Tencereye su, eker konur. zerine iyice yıkanmış limon sıkılır ve kalan kabuğı erbete atılır. Birlikte kıvam alana kadar kaynatılır.
- # Tereyağı yakmadan eritilir. İliyınca kadayıfın üzerine dökülür. Kadayıf tellerini koparmadan tereyağı yedirilir.
- # Tereyağlı kadayıftan yumurta kadar parçalar alınır. İki parmağın kenarından sarılır ve ortası yuva gibi oyuk kalması sağlanır.
- # Kadayıf yuvaları önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, açık pembe kızarana kadar pişirilir.
- # Sonra ateşten alınır, yuvaların içine fındık konur. Tepsi fırına tekrar verilir. Isı 180 dereceye düşürülür, kızarana kadar pişirilir.
- # Kadayıf fırından çıkınca 5 dakika dinlendirilir. erbetin içindeki limon kabuğı alınır ve erbet kadayıfın üzerine gezdirilir.
- # Yaklaşık 2 saat sonra erbeti eker ve servise sunulabilir.

Not: Fındık önceden konursa yanar.