

Fincan Kadayif

Malzemeler

250 gr. kadayif

100 gr. tereyag

Ceviz

Serbet icin:

2,5 su b. su

2,5 su b. seker

Yapilisi

Eritilmis tereyagla kadayifi iyice karistirip 1-2 saat oda sicakliginda bekletin. Bu arada serbeti hazirlayin. Cay fincaninin icine bir parca kadayif koyup bastirin, cukurlastirin. Ortasina iri kiyilmis ceviz koyup uzerine tekrar kadayif ilave edin ve iyice bastirin. Yaglanmis tepsiye ters cevirerek cikarin. Tum kadayif icin ayni islemi tekrarlayin. 180 derecede onceden isitilmis firinda pisirin. Firindan cikan sicak tatlinin uzerine soguk serbeti dokun. Iri kiyilmis fistikla susleyip servis edin.