

Fincanda Kadayif

Malzemeler

300 gr yas kadayif

150 gr tereyagi

Findik veya ceviz ici

Serbeti Icin :

3 su bardagi seker

3 su bardagi su

1/2 limon suyu

Yapilisi

Oncelikle serbetimizi hazirlayalim seker ve su iyice kaynayip kopurmeye baslayinca limonumuzu sikip 5 dakika daha pisirdikten sonra serbetimizi ocaktan alip sogumaya birakalim.

Yas kadayiflarimizi genis bir kaba alip tiftikleyelim ve erittigimiz tereyagini kadayiflarimizin uzerine dokup iyice karistirip yagi tum kadayifimiza yedirelim. Ardindan kahve fincanimizi elimize alip icine kadayifimizdan ortasi bos kalacak kenarlardan disa tasacak sekilde yerlestiriyoruz ve orta kismina findik veya ceviz ici koyarak disa tasan kisimlari uzerine kapatarak elimizle iyice bastirip yagladigimiz tepsiye ters cevirecek yerlestiriyoruz. Tum kadayiflarimizi bu sekilde yaptiktan sonra kadayiflarimizin uzerine bicak ucuyla tereyagi surup onceden isitilmis 180 derece firinda uzerleri kizarana dek pisiriyoruz.

Pisen kadayiflarimizi firindan cikarip sicakken uzerine sogutulmus serbetimizi dokuyoruz 3 saat kadar dinlendirdikten sonra fincan kadayifimiz servise hazır hale geliyor. Uzerine findik , fistic veya ceviz serperek afiyetle yiyebilirsiniz.