

Fistikli Kadayif

Malzemeler

500 gram cig tel kadayif
250 gram sadeyag
1 tatli k. pekmez
1 su bardagi iri cekilmis antep fistigi
Serbeti icin
2 kilo toz seker
1 litre su
5~6 damla limon suyu

Yapilisi

Tatlinin serbeti icin su ve sekeri tencereye alip 20 dakika kaynatin. Surup kivamina gelince 5-6 damla limon suyu ekleyin. Bir tasim daha kaynatip tencereyi ocak uzerinden alin. 2-3 dakika dinlenmeye birakin. Serbeti sicak kalacak sekilde saklayin. Sadeyagi eritip ucte birini pekmezle karistirin. Bu karisimi tatliyi pisireceginiz tepsinin icine surun. cig kadayifin yarisini tepsiye alin. Ovalayarak kadayifin tellerini ayirin. Tepsiye esit bir sekilde yayın. Elinizle uzerine bastirin. Ince cekilmis Antep fistigini kadayifin uzerine serpin. Kalan kadayifi yine birbirinden olabildigince ayirip Antep fistiginin uzerine ilave edin. uzerine elinizle bastirarak yassilastirin. Kalan sade yagi kadayifin uzerine gezdirin. onceden isitilmis 150 derece firinda uzeri kizarana kadar pisirin. Tepsiyi firindan alip sicak serbeti kadayifin uzerine gezdirin. Kadayif serbeti tamamen cekene kadar tepsisinde sogumaya birakin. Dilimleyip servis yapin