

## Kesme Kadayif

### Malzemeler

HAMURU ICIN;

1 BARDAK SUT

2 YUMURTA

3 YEMEK KASIGI ZEYTINYAGI

BIKAC DAMLA LIMON SUYU

BIR TUTAM TUZ

ALDIGI KADAR UN

SERBETI ICIN;

4 BARDAK SEKER

4 BARDAK SU

3 DILIM LIMON

ICI ICIN;

2 BARDAK KIYILMIS CEVIZ

1 TATLI KASIGI TOZ KARANFIL

UZERI ICIN;

200 GR TEERYAGI

KAYMAK

TOZ FISTIK

### Yapilisi

Tum malzeme derin bir kaba alinip yogurulur. Uzeri kapatilip serin bir yerde 20 dakika dinlendirilir. Hamur 4 bezeye ayrilir. Bezeler misir nisastasi ile acilir. 5 dakika bekletilir. Cam firin tepsisi kati tereyagi ile yaglanir. Bekleyen hamurlar pili seklinde ust uste katlanir. ince ince kesildikten sonra elle havalandirilir. Kadayifin yarisi firin tepsisine yayilir. Uzerine cevizici karanfil karisimi yayilir. Kalan kadayif ile uzeri kapatilir. 250 gram tereyagi parca parca dogranip kadayifin uzerine yayilir. Onceden isitilmis 200 derece firinda uzeri kizarana kadar pisirilir. Serbet icin su seker ve limon dilimleri 20 dakika kaynatilip ilidiktan sonra ilimis tatlinin uzerine gezdirilir. Kaymak ve toz fistik ile servis yapilir.