



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BARDAKTA IKOLATALI MUZLU KADAYIF

250 gr. Çiğ kadayif
75 gr minik minik doğranmış tereyağı
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
2 adet dilimlenmiş muz
1 paket çikolata kaplamalı bisküvi
1 avuç Frambuazlı damla çikolata
1 avuç Kavrulmuş badem

Öncelikle tencereye su ve şekerini ilave ederek kaynatıyoruz. Bu arada 30*20 ebatlarındaki fırın kabının tabanını yağlayıp üzerine kadayifin yarısını yerleştiriyoruz, arasına 1 su bardağı ceviz ya da antepfıstığı ilave edip kadayifin kalan yarısını ekliyoruz. Elimizle üzerini biraz bastırıp tereyağı parçalarını yerleştiriyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 10 dakika pişiriyoruz. Kaynayan ve ılınan şerbeti pişen tatlının üzerine eşit miktarda döküyoruz. Hazırladığımız kupa ya da bardaklara muzları ince ince dilimliyoruz. Bardağın tabanına muz dilimlerini, ardından kadayıfı ekliyoruz. Üzerini de damla çikolata, badem ile süsleyip sevgiyle sunuyoruz.