



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURMA KADAYIF (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

½ Kg kadayif
200 gr tereyağı veya sıvı yağ
250 gr ceviz veya fındık
50 gr margarin
2 yemek kaşığı pekmez
ŞERBETİ:
3 Su bardağı su
4 su bardağı şeker

Kadayıflardan bir parça alınır uzatılarak arasına ceviz yerleştirilir rulo sarılır gül şeklinde kıvrılır fırın tepsi pekmez ve margarinle yağlanır kadayıflar sık,sık yerleştirilir üzerlerine erimiş tereyağ gezdirilir üstü tepsi ile bastırılır 175 derece fırında pişirilir fırından çıkınca ılık şerbet gezdirilir soğuk servis yapılır.

