



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KADAYIF

Emine Girgin

350 Gr. Kadayif
1/2 Paket Margarin
1 Su Bardağı Dövmüş Ceviz
4 Su Bardağı Şeker
4 Su Bardağı Su

Margarini eritem. Kadayıfı geniş bir kaba alalım. Margarinini yavaş yavaş dökerek kadayıfları iyice didikleyelim; böylelikle yağ kadayıfın her bölümüne eşit yayılsın. Ardından kadayıfı ikiye bölelim. İlk parçasını yağlanmış tepsiye yerleştirelim ve elimizde üstü dümdüz olana dek bastıralım. Üstüne dövmüş cevizi dökelim. Kalan kadayıfı cevizin üstüne yerleştirip yine elimizde bastıralım. Isıtılmış 250 derecelik fırına koyup üzeri kızarana kadar pişirelim.

Öte yanda suyla şekeri kaynatalım. Hem kadayıf hem şerbet ılındığında, şerbeti kadayıfın üzerine dökelim, çekmesini bekleyelim. Ilıdıktan sonra servis edebiliriz.