



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KADAYIF TATLISI

250 gram kadayıf
200 gram kıyılmış ceviz
1 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı

Öncelikle kadayıfları elinizle ince ince dağıtın. Tepsiyi yağlayıp üzerine ince bir tabaka kadayıf döşeyin. Kıyılmış cevizi bolca üzerine serpin. Tekrar kadayıfı döşeyip üzerine iyice bastırın. Eritilmiş sıcak tereyağını üzerine gezdirip 200 derecedeki fırında kızarana dek pişirin. Bu arada şerbeti için su ve şekeri kaynatıp fırından çıkan tatlının üzerine gezdirin. Çıtır çıtır ikram edin. Hem sıcak hem soğuk olarak yenebilen nefis bir tatlıdır.