



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FINDIKLI KADAYIF

400 gram kadayif
150 gram tereyağı
2 su bardağı fındık
3 su bardağı su
3 su bardağı şeker

Tereyağını eritin, yarından çoğunu kadayıfa ovalayarak yedirin. Fırın tepsisini yağlayın, kadayıfın yarısını döşeyin. Üzerine kıyılmış fındığı serpin. Kalan kadayıfla üzerini kaplayın. Ayırdığınız tereyağını üzerine gezdirip 200 derecedeki fırında üzeri nar gibi kızarıncaya dek pişirin. Bu arada şerbetini hazırlayın. Kadayıf fırından çıkınca üzerine soğuk şerbeti döküp çektirin. Dilimleyip servis tabağına alın. Kaymak ya da dondurmayla misafirlerinizi şımartın.