



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI KADAYIF SARMASI

400 gram kadayıf
200 gram antepfıstığı
1 su bardağı ceviz
3 su bardağı su
3 su bardağı şeker
150 gram tereyağı

Tereyağını eritin ve kadayıflarla ovalayarak karıştırın. Fırın tepsisini yağlayın ve kadayıfların yarısını döşeyin. Üzerine de kıyılmış fıstık ve cevizleri serpin. Rulo şeklinde sarıp tepsiye dizin. Kalan kadayıfları da aynı şekilde hazırlayıp tüm tepsiyi doldurun. Yine tereyağını üzerine gezdirip 200 derecedeki fırında üzeri nar gibi kızarıncaya dek pişirin. Bu arada şerbetini hazırlayın. Şerbeti için de şeker ve suyu kaynatın. Kadayıflar fırından çıkınca da üzerine soğuk şerbeti döküp çektin. Dilimleyip servis tabağına alın.

