



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI TEL KADAYIF

2 adet yufka
1/2 su bardağı sıvıyağ ve su karışımı
250 gr kadayıf
2 su bardağı dövülmüş ceviz içi
100 gr tereyağı
Toz antep fıstığı
Şerbet için:
4 su bardağı su
4 su bardağı şeker
1 yemek kaşığı limon suyu

Şerbet bir tencerede kaynarken yufkaları düz bir zemine serin ve ortadan ikiye kesin.
Elde ettiğiniz 4 parça yufkanın her birini su+sıvıyağ karışımı ile ıslatın.
Islattığınız yufkanın üzerine elinizle didiklediğiniz kadayıftan serpin.
Üzerine bol miktarda dövülmüş ceviz serpin.
Yufkanın kenarlarını içe doğru hafifçe toplayın ve sıkıca sararak rulo yapın.
Ruloları 2 parmak kalınlığında kesin.
Kestiğiniz ruloları yağlanmış tepsiye aralıksız olarak dizin.
Her birinin üzerine tereyağı parçaları koyup önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirin.
Fırından çıkan tatlının üzerine soğuk şerbeti dökün.
Şerbeti iyice içine çektikten sonra tatlıyı bir servis tabağına alın.
Üzerine toz antepfıstığı serpin.



