



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF SARMASI

500 gr. tel kadayıf
250 gr. toz şeker
250 gr. dövülmüş ceviz içi
3 bardak toz şeker
3 su bardağı su
4 yumurta
1 su bardağı bitkisel yağ

Kadayıfı bir tepsiye her tarafı eşit kalınlıkta olmak üzere yayın. Dövülmüş ceviz içini 250 gr. şekerle birlikte tam ortasına uzunlamasına yerleştirin. Bu içi kadayıfa sararak yuvarlak bir biçim verin. İyice çırpılmış 4 yumurtaya bulayıp büyük bir tavada kızdığınız bitki yağında çevire çevire kızartın. 3 bardak toz şeker 3 bardak su içinde kaynatarak şurup yapın ve soğutun. Kızarmış kadayıfı sıcak sıcak soğuk şuruba atın. Dilimleyerek servis yapın.

[ML® Yufkalı Kadayıf Sarması için tıklayın](#)