



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIF SARMASI

Yarım paket tereyağı
1 ay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı ceviz
250 gr. kadayıf
2 adet hazır yufka
Şerbet için;
2,5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 orba kaşığı limon suyu

Önce şerbet hazırlanır, soğumaya bırakılır, tereyağı yakmadan eritilir, sıvıyağla karıştırılır, kadayıfın üzerine yağlı karışımdan üçte biri kalacak kadar dökülür, iyice didiklenir, sonra ceviz katılıp karıştırılır, yufkalar sigara böreği yapımında olduğu gibi üçgen olarak sekiz parçaya kesilir, kadayıflı karışımdan yufkanın geniş kenarına konur, iki kenarı sağdan soldan kapatılır, sonra rulo yapılır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir, ayrılan yağ üzerine gezdirilir, önceden ısıtılmış 190 derecede pembe renkte pişirilir, fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbet gezdirilir.