KADAYIF SARMASI

300 gr. kadayıf
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 su bardağı dövülmüş ceviz
2 adet yufka
2 çorba kaşığı tereyağı
Şerbeti:
3 su bardağı tozşeker
2 su bardağı su
Limon suyu

Şerbet için su ve şekeri kaynatın. Ocaktan alınca limon suyunu ilave edin, soğumaya bırakın. Kadayıfı elinizle didik didik yapın. Üzerine sıvıyağ ve 1 çorba kaşığı tereyağı koyarak yoğurun. 1 adet yufkayı düz bir zemine yayın. Üzerine kadayıfın yarısını yayın. Dövülmüş cevizi ekleyin. Rulo biçiminde sarın. Bıçakla dilim dilim keserek yağlanmış fırın tepsisine dizin. Diğer yufkaya da aynı işlemi yapın. Önceden ısıtılmış 190 derecelik fırında kızartın. Fırından alınca üzerine soğumuş şerbeti dökün.

© lezzetler.com tarif no:66031 • adı:Kadayıf Sarması • gönderen:çakıcı • indirme tarihi:28.03.2024 - 23:17