



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ KADAYIF

250 gr Kadayıf
125 gr margarin
125 gr Tereyağı veya margarin
100 gr Fındık
2 bardak süt
2 su bardağı şeker
1 bardak su
Yarım limon
1 Komposto kasesi fındıklı şokella

Yağı eritin, kadayıfı yağ ile harmanlayın, bir kaseye koyun. Ortasına fındık serpip üstüne tekrar kadayıf koyun. Tepsie ters çevirin kızarana kadar fırında pişirin. 2 bardak şeker, su ve sütü kaynatın içine yarım limon sıkın soğutun, sıcak tepsie dökün. Soğuyunca üstüne birer çorba kaşığı şokella koyun servis yapın.