



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIFLI SARMA BAKLAVA

20 adet baklava yufkası
400 gram kadayıf
5 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı şeker
1 su bardağı su
2 çay bardağı fıstık ya da fındık
4 top vanilyalı dondurma

Şekeri ve suyu kaynatıp şerbet yapın. Kadayıfları elinizle ovalayın. Eritilmiş tereyağını üzerine döküp harmanlayın. Baklava yufkalarının arasına tereyağlı kadayıfları sarın, rulo yaparak ve tepsiye dizin. 200 derecede üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Çıkartıp servis tabağına alın ve üzerine şerbeti sıcak olarak gezdirin. Sıcakken iyice içine çekip sadece tatlanacaktır. Dondurmayı üzerine küçük top şeklinde koyarak ikram edin.

