



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## 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

Şekeri ve suyu kaynatıp şerbet yapın. Kadayıfları elinizle ovalayın. Eritilmiş tereyağını üzerine döküp harmanlayın. Baklava yufkalarının arasına tereyağlı kadayıfları sarıp rulo yapın 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.