SARMA KADAYIF (GAZİANTEP)

4 kişilik Gerekli malzeme:
2 yufka,
500 gr tel kadayıf
250 gr fıstık içi,
Tarçın
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su

Yufkaları sekizer parçaya bölün. İki parçayı üst üste yerleştirip arasına tel kadayıf ve fıstık içi ilave ederek rulo şeklinde sarın.
Sarma kadayıfları yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 150 derecedeki fırında pişirin.
Ayrı bir kapta su ve şekeri kaynatıp şerbeti hazırlayın. Sıcak sarma kadayıfların üzerine gezdirerek dökün.
Soğuyunca üzerine tarçın serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:18014 • adı:Sarma kadayıf (Gaziantep) • gönderen:ayşeöztoprak • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:32