



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARMA TEL KADAYIF

lezzetler.com sitesinin 20.000'inci tarifi

750 gr kadayıf
100 gr tereyağı
100 gr sıvı yağ
250 gr ceviz içi
Şurubu:
5 bardak şeker
3 bardak su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Eritilmiş tereyağı ile sıvı yağı kadayıfların üzerine dökerek hafif ovalayarak yağı kadayıfa iyice yediriniz. Kadayıfları uzun uzun 10 cm. genişliğinde uzunca yayınız. Ucundan üç santim mesafe bırakıp bir tatlı kaşığı ceviz içi koyup sarıp kesiniz. Tepsiyeye diziniz. Diğer kadayıfları da aynı şekilde hazırlayıp tepsiye dizdikten sonra fırına sürüp pişiriniz. Fırından çıkardıktan sıcakta yakın olan şurubu kadayıfın üzerine dökünüz.

[ML@ Padişah Sarması için tıklayın](#)

