



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARMA TELKADAYIF

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

300 gr telkadayıf
2 fincan dövülmüş ceviz içi,
1/3 çorba kaşığı tarçın,
2 çorba kaşığı tereyağı.
Şurubu için:
1 bardak su,
2 su bardağı tozşeker,
1 çorba kaşığı tereyağı,
1 çay kaşığı limon suyu.

Yapılışı: İyice didiklenerek saçaklandırılmış kadayıf sekiz eşit parçaya bölünür. Her parça avuç içi kadar yayılır. Dövülmüş tarçın ceviz içiyle kanş-tınlarak sekize bölünür ve her parça bir telkadayıf parçasının bir ke-nanna düzenli bir şekilde serpilir. Küçük bir tepsi erimiş 2 kaşık tereyağıyla iyice yağlanır. Her telkadayıf parçası sigara sarar gibi sarılıp tepsiye yerleştirilir. Artmış yağ varsa gezdirilerek telkadayıfın üzerine dökülür. Tepsi orta ısı fırına sürülüp telkadayıfların üzeri nar gibi kı-zarınca kadar pişirilir. Diğer tarafta tozşeker, su ve limon suyu bir kaba konarak ateşe oturtulur. Şeker eriyinceye kadar karıştırılır. Şeker eriyip şerbet kaynamaya başlayınca 1 dakika kadar kaynatılır. Sonra 1 kaşık tereyağı eklenir ve birkaç defa karıştırıldıktan sonra şurup ateşten alınır. Tepsiyi fırından alınca üzerine hemen, gezdirerek kaynar şurup dökülür ve soğumaya bırakılır. Kadayıf soğuyunca ikiye ikiye tabaklara konur ve servis yapılır. Arzuya göre, kadayıfın üzerine 1 tutam dövülmüş antepfıstığı konabilir.