



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL ŐERBETLİ KREMALİ KADAYIF

400 gram kadayıf
200 gram tereyağı
1,5 çay bardağı ceviz
Üzeri için:
3 orba kaşığı bal
1 su bardağı su
1 paket kremşanti
1 su bardağı süt

Kadayıfları elinizle ufalayın. Erimiş tereyağıyla karıştırıp cevizle harmanlayın. Fincana bastırıp tepsiye dizin. 200 derecede fırında pişirin. Kremşantiyi yapıp dolapta bekletin. Fırından çıkan kadayıfın üzerine sulandırılmış balı dökün kremşanti ve ileklerle süsleyip ikram edin.