



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURMA KADAYIF

10 kişilik
1 kg çiğ burma kadayıfı
600 gram eritilmiş
tereyağı
1 kg öğütülmüş fıstık içi
1 çorba kaşığı pekmez
Şerbet için:
6 su bardağı su
3 kg tozşeker

Kadayıf için 100 gram eritilmiş tereyağı ve pekmezi karıştırın. Tepsiye sürün. Çiğ burma kadayıfı düz bir zeminde açın. Ortasına boydan boya öğütülmüş fıstık içi serpin. Bir ucundan tutup, burarak sarın. Tepsiye yerleştirin. Üzerine kalan eritilmiş tereyağını dökün. Fazla yağı tepsiyi eğerek boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında kızarana dek pişirin. Sonra kadayıfı ters yüz edin. Bu yüzü de kızarana dek pişirin. Bu arada şekeri ve suyu bir tencerede karıştırın. Şurup kıvamına gelene dek kaynatın. Burma kadayıf ılındığında sıcak şerbeti üzerine gezdirin. Şerbeti iyice çektikten sonra servis yapın.

[ML® Burma Kadayıf için tıklayın](#)
