



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BURMA KADAYIF

1 kg. çiğ burma kadayif,  
600 gr. eritilmiş tereyağı,  
1 kg. öğütölmaş fıstıkıçi,  
1 çorba kaşığı pekmez.  
Şerbeti için  
6 su bardađı su,  
3 kg. tozşeker.

Kadayif için 100 gr. eritilmiş tereyağını ve pekmezi karıştırın. Tepsiye sürün. Çiğ burma kadayıfı düz bir zeminde açın. Ortasına boydan boya fıstık içi serpin. Bir ucundan tutun. Burarak sarın. Tepsiye yerleştirin. Üzerine kalan erimiş tereyağını dökün, önceden 180 dereceye ayarlanmış fırında üstü kızarana dek pişirin. Sonra kadayıfı tersyüz edin. Bir yüzünü de kızarana dek pişirin. Bu arada şeker ve suyu bir tencerede karıştırın. Şurup kıvamına gelene dek kaynatın. Burma kadayıf ılıdığında sıcak şerbeti üzerinde gezdirin. Şerbeti iyice çektikten sonra servis yapın.

[ML® Cevizli Kadayif için tıklayın](#)

---