



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BURMA KADAYIF

2 paket tereyağı  
1 çorba kaşığı pekmez  
1 kg. kadayıf  
2 su bardağı fıstık içi  
şurup için;  
5 su bardağı su  
6 su bardağı toz şeker  
1 çorba kaşığı limon suyu

2 çorba kaşığı kadar eritilmiş tereyağı ve pekmez karıştırılır, tepsiye sürülür.

Kadayıf düz bir zeminde zçılır, ortasına boylamasına fıstık konur. Bir ucundan tutup burulur, tepsiye yerleştirilir.

Kadayıf bitene kadar aynı şekilde işlemler tekrarlanır.

Üzerine kalan eritilmiş tereyağı gezdirilir, önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir, sonra ters düz edilir, diğer yüzüde pişince fırından alınır.

Kadayıf biraz ılıyınca sıcak şerbet gezdirilir.

[ML® Fıstıklı Antep Kadayıfı için tıklayın](#)

---