



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI BURMA KADAYIF

10 adet
750 gram burma tel kadayif
7 çorba kaşığı tereyağı
Bir buçuk su bardağı dövülmüş antepfıstığı
Üç buçuk su bardağı tozşeker
2 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Kadayifın bir kısmını ayırıp, uzunlamasına yayın. Hamurlu kısımları temizleyin. Kadayifın tam ortasına yeterli miktarda antepfıstığı koyun. Kadayifın bir kenarını fıstığın üzerine kapaüp rulo şeklinde sarın. Bu ruloyu kıvrarak yuvarlak bir şekle (gül-böreği gibi) getirin. Kalan kadayifları da aynı biçimde hazırlayın. Kadayifları birbirine iyice yaklaştırarak tepsiye dizin. Yağı kızdırın ve kadayifın üzerine gezdirin. Alü kızarana dek fırında pişirin. Bu arada şerbeti hazırlayın. Bunun için su ve şekeri kaynatın. Tencereyi ocağdan alıp, limon suyu ilave edin. Şerbeti ılınmaya bırakın. Kadayifları da ters çevirip diğer yüzlerini de 5 dakika daha kızartın. Fırından alıp, 5 dakika dinlendirdikten sonra üzerine ılık şerbeti gezdirin. Dilerseniz üzerini de antepfıstığı ile süsleyip, servis yapın.