



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURMA KADAYIF

1 kg çiğ burma kadayif
60 gr margarin
1 kg öğütölmüş fıstık içi
1 çorba kaşığı pekmez
Şerbet için:
4 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker

Şekeri ve suyu bir tencerede karıştırın. Şurup kıvamına gelene dek kaynatın. Kadayif için 100 gr eritilmiş margarini ve 1 çorba kaşığı pekmezi karıştırın. Tepsinin dibine sürün. Çiğ burma kadayıfı düz bir zeminde açın. Ortasına boydan boya fıstık içi sepin. Sonra bir ucundan tutun burarak sarın. Tepsie yerleştirin. Üzerine kalan eritilmiş margarini sürün. Fazla yağı tepsiyi eğerek dökün. Burma kadayıfı önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlanmış fırında 15 dak. pişirin. Aynı tepside ters yüz ederek 10 dak. da diğer yüzünü pişirin. Sıcak şerbeti üzerine dökün ve şerbetini çektikten sonra servis edin.