



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURMA KADAYIF

500 gr. tel kadayif
250 gr. tereyađı
250 gr. ceviz (dövülmüş)
ŞERBETİ:
5 su bardağı toz şeker
2 su bardađı su
1 limon suyu

Tereyağını eritin ve erimiş tereyağını soğutun. Bir tepsiye kadayıfı alın. Elinizle iyice birbirinden ayırarak tel tel yapın. Yağı üzerine dökün ve iyice ovalayın. Portakal büyüklüğünde bir parça alıp, mutfak tezgâhının üzerine uzunlamasına yayın. 1 çorba kaşığı cevizi boydan boya koyun. Uzunlamasına ikiye katlayın. Bir ucundan tutarak ters yönde burun ve çevirin. Kadayıfları yağlanmış tepsiye dizin. Bütün kadayıflara aynı işlemi yapın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirin. Tepsi ılıdıktan sonra üzerine ılık şerbeti dökün ve bir gece bekletin veya en az 4 saat bekleterek üstünü süsleyerek servis yapın.
ŞERBETİ: 5 su bardağı şekerini iki su bardağı suyla 15 dakika kaynatın. Limon suyunu ilave edin. Ateşten aldıktan sonra ılık olarak kullanın.

Not: Kadayıf tatlılarında tepsi ve şerbet ılık olmalıdır.
