



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURMA KADAYIF

2 Paket Sana Hamurışı
1 Kg. toz şeker
500 gr Antep Fıstığı İçi
1 Kg. Çiğ Kadayif

Çiğ burma kadayif uzun bir tezgahın üzerine serilir. Kenarları düzeltilerek içersine fıstık içi konulur ve bir taraftan sarılmaya başlanır. İnce uzun şekildeki kadayif, yağlanmış tepsiye ortasından başlanılarak dizilir. Daha sonra kadayifin üzerine sade yağ eritilip dökülür. Dizme işlemi bitince tepsi düşük ateşli fırında 20 dakika (kadayif kızarıncaya kadar) pişirilir. Pişirilen kadayifin yağı süzülür ve bir başka tepsiye ters çevrilerek konulur. Süzülen yağ tekrar kadayifin üzerine dökülerek 10 dakika (kadayif kızarıncaya kadar) pişirilir ve kalan yağ yeniden süzülür. Sıcak halde şerbeti üzerine dökülür. Kadayif 5 dakika kadar kısık ateşte şerbet ile beraber pişirildikten sonra servise sunulur.

ŞERBETİN HAZIRLANMASI: 1 kg. şekerle yarım litre su katılır ve karıştırılarak yüksek ateşte kaynatılır. Karışım kaynayınca şerbet hazır hale gelir.