



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURMA TEL KADAYIF

750 gr. kadayif
500 gr. tereyağ
250 gr ceviz veya yeşil fıstık
Surubu: 750 gr. toz şeker
2 su bardağı su
1/2 limon

Kadayifin bir kısmını ayırıp uzunlamasına yayın. İçindeki hamursu kısmı temizleyin. Kadayifin ortasına 2 kahve fincanı ceviz veya yeşil fıstığı uzunlamasına yerleştirin. Kadayifin bir ucunu cevizlerin üstüne kapatıp devamlı çevirerek ince uzun boru biçimine getirin. Ortadan itibaren çevirerek daire biçiminde sarıp tepsinin ortasına yerleştirin. Kalan kadayifi da aynı şekilde sarıp tepsiye yerleştirin. Yağı yakmadan kızdırın ve kadayifin üstüne gezdirin. Fırında kızarana kadar pişirin. Alt üst yaparak diğer yüzünde kızartın. Surubunu ilikken üzerine gezdirin Soguduktan sonra servis yapın.

