



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİYARBAKIR BURMA KADAYIF

1 kilo gr burma kadayif
250 gr çiğ iç antepfıstığı
1 paket margarin
4 su bardağı su
5 su bardağı toz şeker

Tezgaha serdiğiniz burma kadayifın üzerine fıstığı serpin. bir ucunudan burarak sarın tepsiye dizğiniz kadayıfların üzerine önceden erittiğiniz margarini gezdirin. önceden ısıtılmış 180 derece fırında kadayıflar kızarıncaya dek pişirin. bir tencereye su ve şekerini karıştırarak kaynatın. fırından çıkardığınız kadayifın üzerine şerbeti gezdirinip, çekmesini bakleyin soğuduktan sonra servis edebilirsiniz.
