



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURMA KADAYIF (DİYARBAKIR)

İrfan Rıza Yazıcıoğlu

1 kg tel kadayıf
350 gr ceviz içi
200 gr tereyağı
3 kaşık pekmez
1 kg toz şeker
4 su bardağı su

Tel kadayıf 10 parçaya bölünür her parça açılır ve ortasına ceviz konarak bükülür sarılır, yağlanmış ve pekmezlenmiş tepsiye dizilir.

Kızdırılmış yağ üstüne dolaştırılır.

Ocak veya fırında pişirilir altı kızarıncaya ters çevrilir ve bir müddet daha pişirilir.

Şerbet hazırlanır ve üstüne dökülür.

