



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURMALI KADAYIF (ŞANLIURFA)

½ kg burma kadayif
½ kg çiğ iç antepfıstığı
250 g tereyağı
4 su bardağı su
5 su bardağı toz şeker

Tezgâha serdiğiniz burma kadayifın üzerine fıstığı serpin. Bir ucundan burarak sarın. Tepsiye dizdiğiniz kadayıfların üzerine erittiğiniz tereyağını gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kadayıflar kızarıncaya dek pişirin. Bir tencerede su ve şekerini karıştırarak kaynatın. Fırından çıkardığınız kadayifın üzerine şerbeti gezdirip, çekmesini bekleyin. Soğuduktan sonra servis edin.

