



## CEVİZLİ KADAYIF (HATAY)

Hatay Valiliği  
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

10 adet taş kadayıf (uzun)  
300 gr. ceviz içi  
2 yemek kaşığı toz şeker  
1 yemek kaşığı susam yağı  
Şurubu için:  
4 su bardağı şeker  
3 su bardağı su

Ceviz, şekerle dövülür. Susam yağı karıştırılır ve kadayıfın içine konulup sarılır. Bir tabağa, kendiliğinden açılmayacak şekilde yan yana dizilip şurup dökülür.

Not: Şekerin zor bulunduğu yıllarda şeker şurubu yerine içine tarçın konulmuş üzüm pekmezi kullanılırdı.

