



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KADAYIF

500 gram kadayıf
200 gram ceviz
5 orba kaşığı tereyağı
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
1 su bardađı su

Yağlanmış tepsiye kadayıfların yarısını serin ve üzerine cevizleri koyup kalan kadayıfları üzerine yayın. Elinizle bastırın, üzerine tereyağını eritip dökün ve 200 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişmeye bırakın. ıkınca şerbeti sıcak tatlı soğuk olacak şekilde dkn.