



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KADAYIF

Yarım kg. kadayıf
250 gram iri çekilmiş ceviz içi
125 gram tereyağı
Şerbeti için:
3 su bardağı tozşeker
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
1 paket vanilya

Kadayıftan avucunuzu dolduracak kadar bir tutam alıp masaya yayın. 2 çorba kaşığı cevizi kadayıfın üzerine serpin. Sigara böreği sarar gibi rulo şeklinde sarın. Kadayıf bitene kadar aynı işleme devam edin. Hazırladığınız sarmaları yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine 1/2'er tatlı kaşığı tereyağı koyun. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında kadayıfların üzeri iyice kızarana kadar pişirin. Şerbet için tozşeker ve suyu bir tencerede kaynatın. Kaynadıktan 3 dakika sonra limon suyunu ekleyin. Bir taşım daha kaynadıktan sonra vanilyayı ekleyip ocağın altını kapatın. Soğumuş kadayıfların üzerine sıcak şerbet gezdirerek çekmesini bekleyin.

