



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KADAYIF

- 1/2 Kg. tel kadayif
- 1,5 Küçük paket margarin (185-190 Gr.)
- 1 Su bardağı dövülmüş ceviz
- 1 Su bardağı sıcak su
- 3 Su bardağı toz şeker
- 3 Su bardağı su
- 1/2 Limon suyu

- 1 Çukur bir kaba tel kadayıfları koyunuz.
 - 2 Üzerine eritilmiş margarin dökünüz. Alt üst çevirerek kadayıfları yağlayınız.
 - 3 Yarısını 35-40 cm. çapında tepsiye muntazam döşeyiniz.
 - 4 Üzerine dövülmüş ceviz yayınız.
 - 5 Kadayif diğer yarısını cevizlerin üzerine muntazam seriniz.
 - 6 Orta ısıdaki fırında kızartınız.
 - 7 Fırından çıkartınca üzerine bir bardak sıcak su gezdiriniz.
 - 8 5-10 dakika üstüne kapayarak bekletiniz ve üzerine soğuk şurup dökünüz.
 - 9 Bir saat sonra kare kare keserek servis yapınız.
- ŞURUP HAZIRLIĞI:**
- 1 Üç bardak şekeri, üç bardak su ile 10-15 dakika, kaynatınız. 1/2 limon suyu ilâve ediniz.
 - 2 Koyulaşınca ateşten alınız soğutunuz.

Not: Kadayif soğumuşsa şurubu sıcak olarak üzerine dökünüz.

[ML® Cevizli Kadayif için tıklayın](#)

