



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KADAYIF

Elif Korkmazel

2 orba kaşığı tereyağı

1/2 kg. kadayıf

1.5 su bardağı dövölmüş ceviz

Şerbeti:

2 su bardađı su

2 su bardağı toz şeker

1 orba kaşığı limon suyu

Fırın tepsisini bir çorba kaşığı yağ ile yağlayın. Kadayıfların yarısını tepsiye yayın. Üzerine ceviz içini serpin. Artan kadayıfları da cevizlerin üzerine yayın. Artan yağı küçük parçalar halinde kadayıfın üzerine koyun. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzeri kızarana dek pişirin. Şerbeti için su ve şekerini kaynatın. Limon suyunu ilave edin. Ocaktan aldığınız şerbeti, soğuyan kadayıfın üzerine gezdirin.
