



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KADAYIF

- 1 Paket Sana Klasik Kase
- 1 Kg. Şeker
- 1 Paket margarin
- 1 Adet limon
- 1 Kg. kadayıf
- 250 gr ceviz
- 5 Su Bardağı su
- 2 Avuç ceviz

Erittigimiz bir paket margarinle kadayıflar iyice birbirine yedirilir. Sonra yarısı tepsiye serilir elle bastırılır. Arasına ceviz ekilir. Üstüne kalan kadayıflar eklenip bastırılır. Fırında kızarana kadar pişirilir. Şeker ve su bir kapta kaynatılır. Üstüne limon sıkılır. Ilımlı bırakılır. Kadayıf ve şerbeti birleştirilir. Üstüne de cevizle süsleme yapılır.
