



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KADAYIF

500 gram kadayıf
2 su bardağı ceviz
3 su bardağı su
3 su bardağı şeker
150 gram tereyağı

Tereyağını eritin ve kadayıfla ovalayarak karıştırın. Fırın tepsisini yağlayın ve kadayıfların yarısını döşeyin. Üzerine de kıyılmış cevizleri serpin. Kalan kadayıfları da cevizlerin üzerine kaplayın. Yine tereyağını üzerine gezdirip 200 derecedeki fırında üzeri nar gibi kızarıncaya dek pişirin. Bu arada şerbetini hazırlayın. Şerbeti için şeker ve suyu kaynatın. Kadayıflar fırından çıkınca üzerine soğuk şerbeti döküp çektin. Dilimleyip servis tabağına alın.