



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KADAYIF

300 gram kadayıf
3 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı ceviz içi
Şerbeti için:
2 su bardağı su
2 su bardağı şeker

Kadayıfları erimiş tereyağıyla harmanlayın ikiye bölün. Fırın kabını yağlayıp, ayırdığınız bir bölüm kadayıfı tabana yerleştirin. Daha sonra da ceviz serpin ve kıyılmış cevizleri üzerine dökün. Kalan kadayıfları da cevizlerin üzerine bastırarak kaplayın. 200 derecedeki fırında 30 dakika kadayıfları pişmeye bırakın. Bu arada şerbetini de kaynatıp çıkan kadayıfların üzerine döküp soğumaya bırakın. Dilimleyip ikram edin.