



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ KADAYIF (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

Yarım kg tel kadayıf  
1 su bardağı ceviz  
100 g erimiş tereyağı + zeytinyağı  
ŞERBET İÇİN:  
3 su bardağı şeker  
3 bardak su

şeker ve su tencereye konur karıştırılır ve 20 dakika kaynadıktan sonra 1-2 damla limon sıkılır ve kapatılır. Kadayıfın üzerine yağı dökülür ve elle iyice didiklenir. Yağlanmış tepsiye (ben mini fırının tepsisini kullandım yuvarlak veya kare borcamda kullanabilirsiniz) kadayıfın yarısını eşit olacak şekilde serin ve iyice bastırın üzerine cevizi serpin kalan kadayıfları da eşit bir şekilde yayıp iyice üzerine bastırın bu bastırma işini başka bir tepsiyi üzerine koyarakta yapabilirsiniz. 200 derece fırında iyice kızarana kadar pişirin. Kadayıf ılıkken üzerine ılık şerbet dökün ve bir süre bekletip servis yapın.