



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KADAYIF SARMA

300 gram tel kadayıf
1 su bardağı çekilmiş ceviz içi
1 çay kaşığı tarçın
150 gram tereyağı
Şerbet için:
2 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker
25 gram tereyağı
1 çay kaşığı limon suyu
Süsleme için:
1 su bardağı ceviz içi

Cevizli sarma kadayıf tarifi için öncelikle çekilmiş ceviz içine tarçın ekleyip karıştırın.

Kadayıfı tutamlar halinde ayırarak 8 eşit parçaya bölün.

Her parçayı çay tabağı büyüklüğünde yayıp ortalarına tarçınlı ceviz içini yerleştirin. Kadayıfları rulo yaparak sarıp yağlanmış fırın kalıbına yerleştirin.

Tereyağını eritip her kadayıf parçasının üzerine 2 kaşık yağ gezdirin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında kadayıflar pembeleşene kadar pişirin.

Bu sırada şerbeti yapmaya geçin. Toz şekerle suyu bir tencerede kaynatın. Kaynamaya başladıktan birkaç dakika sonra 25 gram tereyağı ilave edin. Limon suyunu ekleyip karıştırın ve şerbeti ocaktan alın.

Kadayıfı fırından alıp sıcak şerbeti hemen üzerine gezdirin. Şerbetini çekip soğuduktan sonra kadayıf sarmalarını yarım cevizlerle süsleyip servis yapın.

