



CEVİZLİ KADAYIF SARMA

500 gram taze kadayıf
1,5 su bardağı dövülmüş ceviz
125 gram tereyağı
Şerbeti İçin:
4 su bardağı toz şeker
4,5 su bardağı su
Yarım limonun suyu
Süslemek İçin:
Toz antepfıstığı
Çilek

Kadayıfı geniş bir tepsiye alıp, elinizle didikleyerek açın. Portakal büyüklüğünde parçalar koparıp, düz bir zemine yerleştirin ve açın. Ortalarına cevizi pay edip, her birini rulo şeklinde sarın. Fırın tepsisine yerleştirip, üzerlerine eritilmiş tereyağı gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin. Fırından alıp ılınmaya bırakın. Şerbet için toz şeker ve suyu 5 dakika kaynatın. Limon suyunu ilave edip ocaktan alın. Ilık şerbeti ılık kadayıfın üzerine gezdirin. Kadayıf şerbeti çekince Antep fıstığı ve çilekle süsleyip servis yapın.

