



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

CEVİZLİ SARMALI KADAYIF

Tuğrul Şavkay

500 gr. telkadayif
200 gr. ceviz içi (dövülmüş)
100 gr. tereyağı (6,5 çorba kaşığı)
Şurubu için:
500 gr. tozşeker (2 su bardağı)
250 ml. su (1 su bardağı)

Yağlanmış bir fırın tepsisine kat kat kadayıfı serpip her katın arasına dövülmüş ceviz içini döşeyin. Kadayıfı sağından ve solundan ortaya doğru bükerek rulo yapıp ortada birleştirin. Tepsinin ortasından başlayarak spiral biçiminde kıvrın. Tepsiyi böylece doldurun. Fırınınızı 180°C'ye getirip, ısıtın. Tavada tereyağını kızdırın. Kızgın yağı kadayıfın üzerine gezdirin. Tepsiyi fırına sürüp üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Şekeri su ile tencereye koyup, şeker eriyinceye kadar karıştırarak bir şurup hazırlayın. Sıcak şurubu soğumuş kadayıfın üzerine gezdirin. Kadayıfı şurubunu çekinceye kadar bekletip, keserek servis yapın.

