



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ SÜTLÜ KADAYIF

Yarım kilo tel kadayıf
150 gram ceviz
3 orba kaşığı tereyağı
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardaęı süt

Tereyağını eritin. Kadayıfları ince ince ufalayıp tereyağıyla harmanlayın. Yarısını bir tepsiye bastırıp yayın. Araya bol kıyılmış cevizleri serpin. Üzerine tekrar kadayıf kaplayın bastırarak yayın. Kalan tereyağını üzerine ekleyin 200 derecelik fırında kızarıncaya kadar pişirin. Üzerine sıcak sütlü şerbeti hazırlayıp dökün. İsteyen ocakta da hazırlayabilir.