



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ SÜTLÜ KADAYIF

400 gram kadayıf  
2 su bardağı ceviz  
3 su bardağı su  
3 su bardağı şeker  
150 gram tereyağı  
1 su bardağı süt

Tereyağını eritin ve kadayıflarla ovalayarak karıştırın. Fırın tepsisini de yağlayın ve kadayıfların yarısını döşeyin. Üzerine de kıyılmış cevizleri serpin. Kalan kadayıfları da cevizlerin üzerine kaplayın. Yine tereyağını üzerine gezdirip 200 derecedeki fırında üzeri nar gibi kızarıncaya dek pişirin. Bu arada şerbetini hazırlayın. Şerbeti için de şeker ve suyu kaynatın. Kadayıflar fırından çıkınca da üzerine soğuk şerbeti döküp ve bir bardak sütü ekleyip çektin. Dilimleyip servis tabağına alın.

