



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DONDURMALI KADAYIF TATLISI

1 Su bardağı Fındık  
250 Gr Kadayıf  
Yarım Çay bardağı Sıvı Yağ  
Şerbeti İçin:  
Dilim Limon  
1.5 Su bardağı Su  
2 Su bardağı Toz Şeker  
Üzeri İçin:  
1 Top Dondurma

Kadayıfları incecik kıyın ve sıvıyağ ile karıştırın.Ya tek tek çemberlere ya da tek bir pasta çemberine yarısını paylaşın.Üzerlerine fındık parçaları serpin.Kalan kadayıfları da fındıkların üzerine paylaşarak üzerlerine bastırın. Daha sonra 180 derecede pişirin.Bu arada şerbeti hazırlayıp soğutun. Kadayıflar fırından çıktıktan ve ilk sıcaklığı çıktıktan sonra şerbeti dökün.Kalıplardan çıkartıp üzerlerine birer top dondurma koyup hemen servis yapın.

