



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DORDURMALI YUFKALI SARMA KADAYIF

Malzemeler:

200 gr. margarin

2 adet yufka

250 gr. tel kadayıf

Ceviz, fıındık ve fıstık içi

Şerbeti için;

4 su bardağı şeker

3 su bardağı su Limon 1/4 dilim

Hazırlanışı:

İlk önce şerbet hazırlanır. Bunun için şeker ve su bir tencere içinde kaynatılır. Kaynadıktan sonra tencereye limon suyu ilave edilir ve soğumaya bırakılır. Kadayıfı bir tepsiye alıp daha sonra elinizle kadayıfı ince ince parçalar, haline getirin. Üzerine 200 gr.lık margarin ekleyin ve iyice yoğurun. Yufkanın 1 adetini düz bir zemine aldıktan sonra üzerine kadayıfın yarısını yayın. Dövmüş ceviz, fıındık ve fıstık içini ekleyin. Yufkayı rulo biçiminde sarın. Bıçakla dilim dilim kesin. Hazırladığınız ruloları yağlanmış fırın tepsisinin içine dizin. Kalan margarin de küçük parçalar halinde doğrayıp kadayıfların üzerine koyun. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarmaya bırakın. Kadayıflar pişince üzerine soğumaya bırakılan şerbeti yavaşça gezdirin. Kadayıflar şerbeti iyice çektikten sonra servis tabağının yanına koyacağınız dondurma ile Dondurmalı Yufkalı Sarma Kadayıfınız servise hazır hale gelecektir.
