



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KADAYIF (GİRESUN)

500 gram kadayıf
4 yemek kaşığı tereyağı
Çekilmiş fındık
5 su bardağı şeker
5 su bardağı su
Limon suyu

Kadayıflar tepsiye ince bir tabaka halinde serin.
Üzerine tereyağı parçaları ekleyin ve fırına sürün.
Kadayıfları üzeri pembeleşinceye kadar pişirin.
Orta boy tencerede su ve şekeri karıştırarak, bal haline gelene kadar kaynatın.
Şerbet kaynadıktan sonra içerisine birkaç damla limon suyu da ilave edin ve soğumaya bırakın.
Kadayıflar tam soğumadan ılık haldeyken üzerine hazırladığınız şerbeti ilave edin.
Üzerine çekilmiş fındığı da döktükten sonra soğumaya bırakın.

