



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI CEVİZLİ KADAYIF

400 gram kadayıf
5 çorba kaşığı tereyağı
150 gram ceviz
100 gram antepfıstığı
Şerbeti için:
2 su bardağı su
3 su bardağı şeker
Üzeri için:
Toz Antep fıstığı

Kadayıfları erimiş tereyağıyla karıştırın. Fıstıkları ve cevizleri kıyıp kadayıfların arasına koyun, kaseleri bastırın ve fırın kabına ters kapatıp yuvarlak şekilde kadayıfları yerleştirin. 200 derecedeki fırında kızartın. Şerbetini yapıp üzerine dökün ve ikram edin.