



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## FISTIKLI KADAYIF

250 Gr Sana Klasik  
500 gr tel kadayif  
2 Su Bardađı su  
1,5 Su Bardağı iri çekilmiş antep fıstığı  
4 Su Bardağı toz şeker

Suyu ve tozşekeri kaynatıp buzdolabında soğutalım,ardından Kadayıfı elimizle tel tel ayırarak mutfak tezgahına yayalım. Antep fıstıklarını ortasına serip sıkıca saralım ve Uygun bir fırın tepsisine yerleştirelim.ardından SANA KLASİK margarinimizi eritip üzerine dökelim ve önceden ısıtılmış 180 C°'ye ayarlı fırında 20 dakika pişirelim.Fırından çıkarınca soğuk şerbeti üzerine dökelim ve son olarak Dövülmüş antep fıstığı serpip servis yapalım.