



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI KADAYIF

500 gr. kadayıf
4 orba kaşığı tereyağı
1 su bardağı dövölmüş Antepfıstığı
1 su bardağı şeker
1 su bardaęı su

Şerbeti için şeker ve suyu kaynatın. Kadayıfı elinizle ovarak ufalayın ve yarısını yağlanmış fırın kabına bastırarak döşeyin, fıstıkları yayın, kalan kadayıfla üzerini kapatın. Üzerine kızdırılmış tereyağını gezdirip 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak kadayıfın üzerine soğuk şerbeti gezdirin.