



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL KADAYIF

MALZEMELER

200 gr Margarin
2 Adet Yufka
250 gr Tel Kadayif
150 gr Iri Dövmüs Ceviz
Tarçın
Serbeti için:
4 su bardağı seker
3 su bardağı su
1/4 limon
Süslemek İçin:
Antep Fıstığı

YAPILIŞI

İlk yufkayı düz ve sert bir zemine serelim. Eritilmiş margarinin yarısını kasık ucu ile yufkaya sürelim. Fırça yardımıyla yağı yufkanın her tarafına dagıtalım. Tel kadayifin yarısını yufkanın üzerine eşit miktarda yayalım. Üzerine tarçın serpelim. Iri dövülmüş cevizin yarısını kadayifin üzerine yayalım. Yufkayı sıkıca rulo haline getirelim. Ruloyu keskin bir bıçak yardımıyla 2 parmak eninde keserek, yuvarlak parçalar elde edelim. Yuvarlak parçaları hafifçe yağlanmış fırın tepsisine yatık olarak dizelim. Orta ısılı fırında kadayif sarmalarını altı üstü hafifçe kızartarak, kızarana dek pişirelim. Kadayif sarmalarının kızarmasını beklerken bu arada bir tencereye sekeri, suyu ve limonu ilave ederek, kaynatalım. Kaynadıktan sonra serbeti adesten alarak sogutalım. Kadayif sarmalar kızardığında fırından çıkartıp ıııtalım. İlık serbeti sarmaların üzerine dökelim. Serbeti emen tatlıları servis tabağına alıp, dövülmüş Antep fıstıkları serpistirerek servis yapalım.