



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HURMALI YUFKALI KADAYIF TATLISI

125 Gr Sana Klasik
200 gr hurma
250 gr ceviz
4 Adet yufka
400 gr çiğ kadayif

Tek tek yufkaları alıp yayın her birinin üstüne diftilmiş kadayıfları yaydırıp koyun ceviz ve hurmayıda eşit bir şekilde dağıtıp koyun sıkıca rulo şeklinde sarın 3 parmak kalınlığında kesin tepsiye sıralayın bütün yufkaları böyle tamamlayın bütün tatlıların üstüne birer parça sana yağ kesip koyun fırında 180 derecede kızarana kadar pişirin şerbeti 6 su bardağı şeker 6 su bardağı su kaynatın biraz limon suyu ekleyin tatlıda şerbette ılık olacak.