



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KADAYIF SARMASI (ERZURUM)

300 gram tel kadayif  
2 adet yumurta  
2 yemek kaşığı toz şeker  
1 su bardağı çekilmiş ceviz  
Şerbeti için:  
2 su bardağı toz şeker  
2 su bardağı su  
1 çay kaşığı limon suyu

İlk olarak tatlınızın şerbetini hazırlayıp soğuması için bir kenara alın.  
Yumurtaları geniş bir kasede çırpın.  
Elinize bir parça kadayif alın.  
Cevizli içten bolca koyun .  
Kadayıfı sıkıca sararak rulo yapıp yumurtaya bulayın.  
Bekletmeden yağda her iki tarafını da kızartın.  
Kızardıktan sonra yağını süzüp soğuk şerbete koyun.  
Şerbetin içinde 1 dakika kadar beklettikten sonra çıkarın.  
Üzerini yeşil toz fıstıkla süsleyip servis edebilirsiniz.