



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIF SARMASI

250 Gr Sana Hamurışı
3,5 Bardak su
1 Tatlı Kaşığı limon suyu
500 gr KADAYIF
3,5 Bardak toz şeker
250 gr ceviz içi

Margarini şeffaflaşana kadar eritin Kadayıfı kırmadan elinizle ayırın ve kızarmış ve ilk sıcaklığı çıkmış tereyağını kadayıfa iyice yedirin. Düz bir zemine kadayıftan bir parça alıp uzunlamasına ve sarılabilecek şekilde yayın İçine bir miktar ceviz koyup sıkıca sarın ve tepsiye dizin, kadayıfın tamamına bu işlemi yapın. 175 derece ayarlı fırında iyice kızarana kadar pişirin. Şekeri ve suyu tencereye alın Kaynadıktan 10 dk sonra limon suyunu ilave edin ve 2-3 dakika sonra ocağı kapatın Soğumuş tatlıya sıcak şerbeti dökün. Tatlı şerbeti çekince servise hazırdır. Üzerini fıstık veya cevizle süsleyip servis yapın.