



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIF HELVASI

1/2 kg. tel kadayif
1 paket tereyağı
1 çorba kaşığı tarçın
2 kahve fincanı pudra şekeri
50 gr. dolmalık fıstık
1 çorba kaşığı sıvı yağ Şerbeti için:
6 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
1/2 limonun suyu

Şerbet malzemesini iki dakika kaynatın. Kadayıfı incecik kıyın. Eritilmiş ılık tereyağında iki dakika karıştırarak çevirin. Ilındıktan sonra yoğurun ve orta ateşte 5 dakika kavurun. Tarçın katıp 10 dakika daha kavurun. Soğuk şerbeti azar azar karıştırarak yedirin. Bir tepsiye pudra şekerinin yarısını serpin. Üzerine kadayıfı yayıp düzeltin. Kalan pudra şekerini üzerine dökün. Sıvı yağda kavrulmuş fıstıkları üzerine koyun.