



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF

250 Gr Sana Hamurışı
750 gram kadayıf
100 gram Ceviz
Şerbeti İçin:
4 Su bardağı su
4 Su bardağı şeker
1 Tatlı kaşığı limon suyu

750 gram kadayıf ince ince kesilir. Sonra sana hamurışı tepside eritilir. Kesilmiş kadayıf tepside yağı her tarafına değecek şekilde harmanlanır. Kadayıfın yarısı ayrılır. Tepsiye geri kalan yarısı döşenir. Ceviz arasına serpiştirilip geri kalan kadayıf üzerine konularak bir süre bekletilir. Fırında ağır ağır pişirilir. Fırından alınıp soğutulan kadayıfın üzerine hazırlanmış olan şerbet ılık bir şekilde kepçe yardımı ile kadayıfa ilave edilir. Kadayıf dilimlenerek servis edilir.