



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF TATLISI

100 Gr Sana Klasik
100 gr sıvı yağ
3 Bardak su
250 gr ceviz içi
4 Bardak şeker
1 Tatlı Kaşığı limon suyu
1 Kg. tel kadayıfı

Bir tencereye su ve şeker kaynatılıp karıştırılır.limon suyu ilave edilip ateşten indirip soğumaya bırakın. Kadayıfları büyükçe bir tepsiye alarak eritilmiş sana yağı ve sıvı yağı dökerek elle ovalayıp yağı kadayıfın her yerine yayarız. Önceden yağladığımız tepsiye kadayıfların yarısı bastırarak yerleştiririz. Kadayıfların üzerine biraz çekilmiş ceviz serperiz ve geriye kalan kadayıflarda cevizlerin üzerine düzgün şekilde serildikten sonra iyice bastırılır. Sıcak fırına verip pişirilir.sonra fırından çıkarıp tersini başka bir tepsiye çevirip tekrar fırına verip diğer tarafınıda kızartırız. Fırından çıkartıp üzerine şerbetini dökerez.
