



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF

1 kilo kadayıf
1 su bardağı ceviz
1 çay bardağı toz fıstık
1 çay bardağı erimiş tereyağı
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su

Kadayıfları ikiye bölün ve elinizle ovalayın. Bir kâsenin içine bir miktar yerleştirip ortasına ceviz doldurun ve üzerini kadayıfla kapatıp bastırın. Fırın tepsisine ters çevirip yuvarlak kadayıfları hazırlayın. Üzerine yağı kızdırıp üzerine gezdirin ve 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Bu arada şerbeti için su ve şekeri bir kabın içinde kaynatıp ocaktan alın. İçine isterseniz de sütü ekleyip karıştırıp şerbeti daha hafifi hazır hale getirebilirsiniz. Fırından çıkan tatlının üzerine şerbeti döküp çektin ve soğuk olarak servis yapın.