



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KADAYIF SARMA

<http://www.hurriyet.com.tr>

300 gram ceviz içi  
500 gram kadayif  
1 su bardağı fındık  
3 yemek kaşığı toz şeker  
1 kahve fincanı kavurulmuş susam  
Şerbeti için:  
1 kilogram toz şeker  
Yarım limon  
6 su bardağı su  
Üzeri için:  
1 fincan sıvı yağ  
250 gram tereyağı

Şurubu hazırlayın ve ılınması için bir kenara alın.

Ceviz içini ve fındığı orta irilikte dövün. Susamı kuru bir tavada bir miktar kavurun. Kavrulmuş susamı da robottan geçirin. 3 yemek kaşığı toz şeker de ilave edip iç harcınızı bir kenara alın.

Kadayıfı didikleyin. Elinize bir parça kadayıf alıp, cevizli içten bolca koyun. Kadayıfı sıkıca sararak rulo yapın. Sardığınız kadayıfları, tepsiye dizin. Üzerine erittiğiniz tereyağı ve sıvı yağ karışımını her tarafına gelecek şekilde sürüp 180 derecelik fırında pişirin.

Fırından çıkardığınız tatlıyı biraz ılındıktan sonra, ılınan şerbeti her tarafına gelecek şekilde yavaş yavaş tepsiye dökün. Tatlının çıtır çıtır olması ve hamurlaşmaması için, kesinlikle üzerine bir şey örtmeyin.

