



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIF SARMASI

650 gram kadayıf
400 gram yakın çekilmiş ceviz (ne çok ince nede çok iri çekilmeyecek)
Üzeri için:
200 gram margarin
100 gram tereyağı
Şerbeti için:
6 su bardağı şeker
6 su bardağı su
Yarım limon
1 kaşık margarin (parlak olması için)

Sarma işlemine başlamadan önce kadayıflarımızı tel tel oluncaya dek didikleyip yeteri kadarını avuç içimize alıp cevizini de koyup yaprak sarması sarar gibi saralım (Ben elimden geldiğince resimlerde de anlatmaya çalıştım) ve margarinle yağlamış olduğumuz tepsiye sarma işlemi bitip tepsiniz doluncaya kadar devam edelim. Daha sonrada margarin ve tereyağını pembeleşinceye kızartıp her birinin üzerine kaşık kaşık döküp 175 derece önceden ısıtılmış fırına verelim. Kızarmaya yakında derecesini 150 ye düşürelim. Nar gibi kızarıncaya da fırından çıkartıp, ılımasını bekledikten sonrada önceden hazırladığımız şerbetini ılık olarak dökelim. (Ben tatlımı 1 gün öncesinden yaptığım için tatlım soğuktan şerbeti de ilk sıcaklığı çıktıktan sonra döktüm. Eğer siz hemen yapıp pişirdikten sonra dökmek isterseniz de tatlıda şerbeti de elimizi yakmayacak şekilde ılık olacak. Şerbetin koyuluğu da şerbet kaynarken belli bir süre sonra kabarcıklanmaya başlar işte o an kaşığınızı şerbete sokup çıkardıktan sonra kaşığa kalan şerbet kaşığa bulaşıyorsa olmuş demektir.

