



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIF SARMASI

İlk olarak şerbetimizi yapalım. Bunun için toz şeker, su ve limon suyunu karıştırıp, kaynatın.

Ardından soğuması için kenara alın. Kadayıfı geniş derin bir kabın içine alın içine sıvı yağı ilave edip, kadayıfa iyice yedirin.

Sonra avucunuza uzunlamasına birer parça kadayıf üstüne de bir tutam ceviz koyun.

Sıkı sıkı sararak avucunuzdaki kadayıfı bitirip yağlanmış tepsiye dizin, işlemi kadayıflar bitene kadar bu şekilde sürdürün.

Kadayıf bitince, tereyağı eritip kadayıfın üzerine gezdirin ve 180 derece önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Tatlınızın yumuşak olmasını istiyorsanız, kadayıfı fırından çıkartır çıkartmaz soğuk şerbeti üzerine dökün.

Çıtır olmasını istiyorsanız, on dakika bekleyip şerbeti öyle dökün. Tatlınız servise hazır.

