



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KADAYIF SARMASI

750 gr taze kadayıf  
1 kase ceviz içi  
200 gr tereyağı  
1 çay bardağı kadar sıvı yağ  
Şerbeti için:  
5 su bardağı su  
4 su bardağı şeker  
1 tatlı kaşığı limon suyu

Taze kadayıflardan yaklaşık elimiz kadar parçalar koparılır ve içlerine çekilmiş ceviz içi konularak aynı sarma sarar gibi sarılır ve fırın tepsisine dizilir yalnız dizerken aralarında az da olsa boşluk kalmasına dikkat edin ki kenarları da kızarsın. Tüm kadayıflar bu şekilde sarıldıktan sonra tavada erittiğimiz tereyağına sıvı yağ eklenir ve kadayıfların üstünden yağ gezdirilir Sonrasında altı üstü kızarana dek fırında kızartılır. Kızaran kadayıflar fırından çıkınca üzerine önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbet dökülür.

