



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KADAYIFLI SARMA

MALZEMELER

2 YUFKA

200 GR. TEL KADAYIF

125 GR. TEREYAĞI VEYA MARGARİN

150 GR. CEVİZ VEYA FINDIK (İRİ DÖVÜLMÜŞ)

Yağı tavaya alıp eriterek kadayıfların üzerine boşaltalım. İri dövülmüş cevizleride ilave ederek iyice karıştıralım ve yağın kadayıflarla özleşmesini sağlayalım. Bir yufkayı serelim üzerine kadayıfları düzgünce yayalım. Yufkanın bir ucundan tutup rulo yaparak saralım. Yufka rulosunu 2 cm aralıklarla keselim. Isıtılmış 200 derece fırında tatlı hamurlarının altları ve üstleri pembeleşene dek pişirerek fırından alalım ve ılıtalım. Sonra üzerine önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbeti gezdirerek servis yapalım.