



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KADAYIF SARMASI

300 gr. kadayıf  
Yarım ay bardağı zeytinyağı  
2 su bardağı dövölmüş ceviz  
2 adet yufka  
2 orba kaşığı tereyağı  
Şerbeti:  
3 su bardağı tozşeker  
2 su bardađı su  
Limon suyu

Şerbet için su ve şekeri kaynatın. Ocaktan alınca limon suyunu ilave edin, soğumaya bırakın. Kadayıfı elinizle didik didik yapın. Üzerine sıvıyağ ve 1 çorba kaşığı tereyağı koyarak yoğurun. 1 adet yufkayı düz bir zemine yayın. Üzerine kadayıfın yarısını yayın. Dövölmüş cevizi ekleyin. Rulo biçiminde sarın. Bıçakla dilim dilim keserek yağlanmış fırın tepsisine dizin. Diđer yufkaya da aynı işlemleri yapın. Önceden ısıtılmış 190 derecelik fırında kızartın. Fırından alınca üzerine soğumuş şerbeti dökün.