



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KADAYIF SARMASI

1 adet yufka
1.5 su bardağı dövülmüş ceviz
300 gram tel kadayıf
1 çorba kaşığı tereyağı
4 su bardağı şeker
5 su bardağı su

Tezgaha yufkayı serin. Cevizden 2 çorba kaşığı ayırıp kalanını yufkanın üzerine serpin. Tel kadayıfı didikleyip cevizin üzerine yayın. Yufkayı rulo şeklinde sarın. Rulo şeklinde hazırladığınız yufkayı 1.5 parmak kalınlığında kesin. Yağlanmış fırın tepsisine kestiğiniz parçaları yerleştirin. Üzerlerine azar azar tereyağı ve ceviz ilave edip 30 dakika pişirin. Bir kaptaki şeker ve suyu kaynatın. Şerbetinizi hazırlayın ve soğumaya bırakın. Pişirdiğiniz kadayıf sıcakken üzerine soğuk şerbeti dökün.