



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF SARMA

500 gram kadayıf
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı fındık
1 çay bardağı şeker
3 çorba kaşığı kaymak
Şerbeti için:
1 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 su bardağı su

Öncelikle şerbetini pişirin. Bunun için su, süt ve şekeri 4 dakika kaynatıp soğutun. Tereyağını ısıtıp kadayıfın üzerine dökün, elinizle harmanlayın. Kıyılmış fındığı kaymak ve şekerle ezin, iç malzemesini hazırlayın. Kadayıftan bir parça kopartıp yayın. İçine fındıklı harçtan koyup kuş yuvası gibi sarın, tepsiye dizin. Hepsi bitince 180 derecedeki fırında pişirin, çok kızartmayın. Çıkınca üzerine şerbetinden gezdirip ikram edin.