



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIFLI BAKLAVA SARMA

1 paket baklava yufkası
350 gram kadayıf
200 gram tereyağı
1 su bardağı şeker
150 gram kaymak
200 gram ceviz ya da fındık
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
3 su bardağı su

Bir kabin içinde kadayıf, kıyılmış fındık, kaymak ve 1 su bardağı şekeri karıştırın. Baklava yufkasından 3 adet alıp içine bu kadayıflı kaymaklı karışımdan bolca her tarafına kaplayın. Rulo şeklinde sarıp tepsiye dizin. İki parmak dilimler şeklinde kesip, üzerine kızdırdığınız tereyağını dökün. 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Diğer taraftan da şerbetini hazırlayın. Fırından çıkan baklavanın üzerine şerbetini döküp çekirin.

