



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIFLI YUFKA SARMA

100 Gr Sana Hamurışı
400 gr ince çekilmiş antep fıstığı
1 Yemek Kaşığı limon suyu
3 Su Bardağı toz şeker
300 gr tel kadayıf
6 Adet Baklavalık yufka

Şeker ve suyu tencerede kaynatın. Kaynadıktan 10 dakika sonra limon suyunu ekleyip iki taşım daha kaynatın ve ocaktan alın. Soğumaya bırakın. Kadayıfları bıçak yardımıyla ince olacak şekilde doğrayın. Üzerine 50 ml eritilmiş sanayağı ilave edip karıştırın. Baklavalık yufkayı 3 kat olacak şekilde tezgaha serin. Her yufkanın arasına kalan 50 ml sanayağını sürün. Üzerine kadayıfların yarısını serpin. Son olarak 200 gr antep fıstığı serpip rulo şeklinde sarın. İki parmak kalınlığında dilimleyin. Yağladığınız fırın tepsisine dizin. Kalan malzemeyi de aynı şekilde hazırlayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkardıktan 10-15 dakika sonra soğuk şerbeti tatlıların üzerine gezdirin. Tatlılar şerbeti çektikten sonra, file antep fıstığı ile süsleyip servis yapın.