



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KITIR KADAYIF

400 gram kadayıf
4 orba kaşığı tereyağı
1 su bardağı kıyılmış ceviz
1 ay bardaęı süt
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
3 su bardaęı su
Yarım limon

Kadayıfları, erimiş tereyağını sütle iyice harmanlayıp fırın kabına ince bir tabaka dizin. Daha sonra 200 derecede önceden ısıtılmış fırına verip 35 dakika kadar pişirin. Şerbetini kaynatıp soğumaya bırakın. Fırından çıkan tatlının üzerine soğuk şerbeti döküp ikram edin.

