



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUŞ YUVASI

1 Paket Sana Klasik  
1 Kg. su  
5 Adet karanfil  
1 Su Bardağı ceviz  
0,5 Kg. yaş kadayıf  
1 Kg. Şeker

Önce su ve sekeri kaynayanaya kadar ateşte tutuyoruz kaynayıncaya kadar kısıp ateşte 10 dk daha karanfilleri de katarak kaynatıyoruz.bu esnada serbete 3 kaşık sana katıyoruz.ılınana kadar bir kenarda bekletiyoruz. Kadayıfımızı tezgaha dikdörtgen şeklinde yayıyoruz. Erittiğimiz 1 paket sanamızı eşit miktarda her yanına bir kaşık yardımıyla yayıyoruz bir kenarına dövülmüş cevizleri bir sıra halinde koyuyor kol böreği gibi kadayıfı sarıyoruz.bıcak yardımıyla rulomuzu iki parmak kalınlığında kesiyoruz.180 derece fırında kızarana kadar pişiriyoruz. Serbet ve kadayıf ılınınca serbeti kadayıfa döküyoruz.