



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ KADAYIF DOLMASI

400 gram kadayıf
4 orba kaşığı tereyağı
1 paket kremşanti
1 su bardađı süt
İstenilen meyveler

Kadayıfları ovalayıp üzerine eritilmiş tereyağını ekleyin. Daha sonra kaselerin ilerine sıkıştırıp tepsiye şekillince aktarın. Kaseyi çekince kadayıf öylece kalıp gibi duracaktır. Bu şekilde hazırladığınız kadayıfları 200 derecedeki fırında kızartın. Kremşantiyi sütle hazırlayıp fırından çıkıp soğumuş kadayıfların üzerine paylaştırın. 1 su bardağı sütü şekerle karıştırıp kadayıfların üzerine dökün ıslattın ve sonra meyvelerle birlikte servis yapın.
