



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ KADAYIF

20-25 adet küçük boy acıbadem
250 gram kuru kayısı
4 adet kırmızı elma
1 çay bardağı antepfıstığı
Yarım kg yaş kadayıf
1 paket margarin
3 adet yumurta, tarçın
Şerbet için:
1 kg tozşeker
5 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Şerbeti hazırlamak için bir tencerede tozşekeri ve suyu orta hararetle ateşte kaynatın. Kaynamaya başladığında 10 dakika daha kaynatın. İnmeye yakın limon suyunu ekleyin ve birkaç dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Acıbademleri fırın tepsisine dizdikten sonra 200 derece fırında 10 dakika tutun. Fırından alın ve soğumaya bırakın. Soğuyan acıbademleri robotta un haline getirin. Nohut iriliğinde doğradığınız kayısıları ayrı bir tencerede su ile haşlayın. Sonra kabuğunu soyduğunuz ve incir büyüklüğünde doğradığınız elmaları yumuşayan kayısılarla ilave edin. 5 dakika bu şekilde kaynattıktan sonra suyunu süzün ve başka bir tencereye alın. İçine tarçını, fıstığı ve 1 çorba kaşığı margarinini ilave edip karıştırın. İlinmaya bırakın. Kadayıfı pasta tabağı büyüklüğünde ayırıp inceltin. Üzerine kalan margarinini eritip gezdirin. Daha önce hazırladığınız meyveli harçtan bir çorba kaşığı alıp incelttiğiniz kadayıfın ortasına yerleştirin. Sigara böreği gibi sıkıca sarın. Önce yumurtaya sonra acıbadem ununa bulayıp yağlanmış tepsiye dizin. Tüm malzemeyi bu şekilde hazırladıktan sonra 200 derece fırında 30 dakika pişirin. Fırından aldığınız tepsiyi 2 dakika kadar dinlendirin. Daha sonra soğuyan şerbeti kepçe yardımıyla ruloların üzerine gezdirin. Şerbet dökme işlemi bittikten sonra tepsiyi fişten çekilmiş fırına yerleştirin ve şerbetini çekmesini bekleyin.