



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ KADAYIF

350 gr. kadayıf
100 gr. tereyađı
5 orba kaşığı Őeker
1 su bardağı fındık ya da badem (iri kıyılmış)
1 su bardağı yeŐil fıstık
ŐERBETİ:
2 bardak toz Őeker
2 bardak su
1 bardak KOSKA Pekmez

Yağı eritin. İçine pekmezi ilave edin. Őam fıstıklarını koyun. GeniŐ bir tepsiye alın. Kadayıfı ilave edip iyice ovalayın. Katı yağla yağlanmış bir tepsiye 1 parmak kalınlığında iyice bastırın. Önceden ısıtılmış 170 derecedeki fırında altın renginde piŐirin. 2 bardak Őeker ile 2 bardak suyu koyun. Kısık ateŐte 10 dakika kaynatın. 1 tatlı kaşığı limon suyu ile kestirin. İltın. İlık kadayıfın üzerine ılık Őerbeti dökün. Üzerini örtün. 4 saat bekletin servis yapın.

