



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO KADAYIF

MALZEMELER

margarin

1 adet yufka

1 su bardağı toz şeker

250 gr ıslak kadayıf

1 su bardağı ceviz içi

Şurup mazlemesi :

1/2 limon

4 su bardağı su

4 su bardağı toz şeker

HAZIRLANIŞI

Margarini eritin, yufkayı yağlayıp enine üçe bölün. Üzerine ıslak kadayıfı yayın ve erimiş margarin ile ıslatılın, dövülmüş ceviz ve toz şeker serpin. Yufkaları rulo şeklinde sarıp, baklava gibi verev keserek tepsiye dizip, fırına verin. Hazırladığınız ılık şurubu, kızarmış tatlının üzerine döküp, servis yapın.