



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ RULO KADAYIF

MALZEMELER

1 Yufka

1.5 Su Bardağı Dövlmüs Ceviz

300 gr Tel Kadayif

1 Çorba Kasığı Tereyağı

Serbet malzemesi:

4 Su Bardağı Seker

5 Su Bardağı Su

YAPILIŞI

Tezgaha yufkayı serin. Cevizden 2 çorba kasığı ayırıp kalanını yufkanın üzerine serpin. Tel kadayifi didikleyip cevizin üzerine yayın. Yufkayı rulo şeklinde sarın.

Rulo şeklinde hazırladığınız yufkayı 1.5 parmak kalınlığında kesin.

Yağlanmış fırın tepsisine kestığınız parçaları yerleştirin. Üzerlerine azar azar tereyağı ve ceviz ilave edip 30 dakika pisirin.

Bir kaptaki seker ve suyu kaynatın. Serbetinizi hazırlayın ve sogumaya bırakın. Pisirdiğiniz kadayif sıcakken üzerine soguk serbeti dökün.