



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ŞADEL

250 Gr Sana Klasik  
2 Paket Baklava yufkası  
1 Adet limon  
3 Bardak şeker  
200 gr Kadayıf  
3 Bardak su  
300 gr ceviz içi

Baklava yufkalarını 4'er tane olmak üzere masaya yayın. (Araları yağlanmayacak) Yufkaların üzerine orta kalınlıkta çekilmiş cevizi serpin. Cevizin üzerine de kadayıfı ince bir kat olarak tiftin. (Kalın olmamasına dikkat edin. Yufkaları sıkı sıkı sararak bir rulo yapın ve 2 cm kalınlığında bıçakla dilimleyip yağlanmış tepsiye dizin. sana margarini eritin ve hafif kızdırarak tepsiye sıraladığınız yufta rulolarının üzerine gezdirin. 200 derecelik fırında iyice pembeleşip kızarana dek pişirin. Diğer yanda şerbet için su, şeker ve dilim limonu orta kıvam alana dek kaynatın sıcak olarak soğumuş olan tepsinin üzerine gezdirin.