



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY SARMASI

300 gr telkadayıf
1 su bardağı dövülmüş ceviz içi
1 tatlı kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı tereyağı
Şurubu İçin:
1 bardak su
2 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı limon

İyice didiklenerek saçaklara ayrılmış olan kadayıf sekiz eşit parçaya bölünür.
Her parça avuç içine yayılır.
Dövülmüş ceviz içiyle tarçın karıştırılarak bir tel kadayıf parçasının bir kenarına düzenli bir şekilde serpilir.
Küçük bir tepsi erimiş 2 yemek kaşığı tereyağı ile iyice yağlanır.
Her tel kadayıf parçası sigara sara gibi sarılıp tepsiye yerleştirilir.
Artmış yağ varsa gezdirilerek tel kadayıfın üzerine dökülür.
Tepsi orta dereceli fırında tel kadayıfların üzeri nar gibi kızarana kadar pişirilir.
Diğer tarafta tozşeker, su ve limon suyu bir kaba konarak ateşe oturtulur.
Şeker eriyinceye kadar karıştırılır.
Şeker eriyip kaynamaya başlayınca 1 dakika kadar daha kaynatılır.
Sonra 1 kaşık tereyağı eklenir ve birkaç defa daha karıştırıldıktan sonra şurup ateşten alınır.
Tepsi fırından alınca üzerine hemen şurubu gezdirilerek soğumaya bırakılır.
Kadayıf soğuyunca tabaklara konur ve servis yapılır.
Arzuya göre üzerine 1 tutam dövülmüş antepfıstığı konabilir.

