



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ŞERRARA (KİLİS)

Kırma kadayıfın şirikle yapılmıştır. Ayrıca üzerine kestirme dökülmez.  
Kömür ateşindeki tepsiye şirik ve elle, şehriyeye benzeyecek kadar küçük parçalara ayrılan tel kadayıf konur, iyice karıştırılır.

Hamlığının gitmesi, yağın alması için biraz pişirilir.

Ortası açılır, toz şeker dökülür.

Üzerine, kenardaki kadayıflar kapatılır. 10-15 dakika pişirilir. Şeker ısınıp biraz erir.

Tahta kaşıkla karıştırılır. Üzerine ceviz serpilerek ser sis edilir. Adı şirikten gelen kolay kadayıftır.

---