



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ CEVİZLİ KADAYIF

500 gr çiğ kadayıf
150 gr eritilmiş SANA Klasik
120 gr ceviz
750 ml süt
2 su bardağı toz şeker
1/5 adet vanilya çubuğu veya 1 paket şekerli vanilin

Sütü, şekeri ve vanilyayı bir tencerede karıştırın. Şeker eriyinceye kadar ısıtın, sonra soğumaya bırakın. Kadayıf ve SANA Klasik'i harmanlayın, tüm kadayıf yağı çekene kadar işleme devam edin. Kadayıftan avuç içine sığacak parçalar alın, içlerine arzu ettiğiniz miktarda ufalanmış cevizler koyup yuvarlayın. Yuvarlanan kadayıfları bir fırın kabına dizin. 170 C derece fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 25 dakika pişirin. Fırından çıkan sıcak kadayıfa soğuk süt şerbetini dökün ve buzdolabında bekleterek soğutun. Arzuya göre ekstra soğuk sütle, dondurmaya ya da üstüne serpeceğiniz nar taneleriyle birlikte servis edebilirsiniz.

