



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ KADAYIF LOKMASI

### MALZEMELER

1 adet yufka  
½ kg.kadayıf  
200 gram margarin  
1 su bardağı ceviz

### ŞERBETİ İÇİN

2,5 su bardağı tozşeker  
3 su bardağı süt

### YAPILIŞI

Yufkayı düz bir zemine yayın. Margarini eritin. Yufkayı yağlayın. Kadayıfı didikleyip yufkanın üzerine yayın. Margarini üzerine gezdirin. Çekilmiş cevizi serpin. Rula yapıp 1-2 saat dolapta bekletin. Ruloları 2,5 cm. Kalınlığında kesip yağlanmış tepsiye dizin. Orta ısıllı fırında 20 dk. Kızartın. Süt ve şekerle şerbet hazırlayın. Tatlı ılık şerbet soğuk olunca üzerine dökün. Cevizle süsleyip servis yapın.