



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ KADAYIF

600 gr. kadayif
1 su bardağı kıyılmış fındık
4 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
1 tatlı kaşığı tarçın
ŞERBETİ İÇİN:
2 su bardağı süt
1.5 su bardağı şeker

Kadayıfları erimiş tereyağı ile karıştırıp yarısını fırın tepsisine döşeyin. Üzerine fındığı serpip kalan kadayıfı döşeyin. 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Süt ve şekerini kaynatıp tarçın ekleyip ocaktan alın. Fırından çıkan kadayıfların üzerine sütlü şerbeti döküp soğumaya bırakın.