



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KADAYIF

750 gr. tel kadayif
1 su bardağı eritilmiş tereyağı
4 su bardağı toz şeker
3 su bardağı süt
1 su bardağı dövülmüş ceviz içi

Kadayıfı yağlanmış bir tepsiye döşeyin, üzerine erimiş tereyağını gezdirip kadayıfın her iki tarafı da kızarıncaya kadar pişirin. Toz şekeri başka bir kaptan, sütün içinde eritin ve kaynatın. Soğumuş kadayıfın üzerinde sıcak sıcak gezdirin (eğer kadayıf sıcaksa şekerli süt soğuk olmalıdır). En üste de ceviz için serperek servis edin.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 27.11.2014