



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KADAYIF

Ayşe Tüter

250 gram kadayif
100 gram tereyağı
1 su bardağı fındık
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı yenibahar Şerbeti:
2 su bardağı tozşeker
1 su bardağı süt
1,5 su bardağı su
Dondurma

Yağı eritin, kadayıfın üzerine döküp, harmanlayın. Dövülmüş fındık, tarçın ve yenibahan bir kaptaki karıştırın. Yağlanmış kadayıftan portakal büyüklüğünde parçalar koparın. Elle açın, içine fındıklı karışımdan 1 tatlı kaşığı koyup, sarın. Bütün kadayıfa aynı işlemi tekrarlayın. Yağlanmış tepsiye dizin. 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.

Şerbet için; bir tencerede şekerle suyu kısık ateşte 20 dakika kaynatın. Ateşten alıp, içine süt ilave edin ve soğumaya bırakın. Şerbet ılınmca ılık olan kadayıfların üzerine dökün. Üzerini örterek 4 saat kadar dinlendirin. Dondurma ile servis yapın.

