



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ KADAYIF

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

500 gr tel kadayıf  
200 gr tereyağı  
150 gr ceviz içi  
Şerbeti için:  
3 su bardağı süt  
3 su bardağı toz şeker

Sütü ve şekerini tencerede kaynatıyoruz, bir yanda tepsimizin altını yağlıyoruz. Taze kadayıfı tel tel açıyoruz. 10 parçaya bölüyoruz. Böldüğümüz parçaların içine ceviz koyuyoruz. Yumurta şeklinde kapatıyoruz ve yağladığımız tepsiye koyuyoruz. 170 derecede 20 dakika fırınıyoruz. Fırından çıktıktan sonra 5 dakika ılındıktan sonra sütü veriyoruz. Şerbeti çektikten sonra süslüyoruz, servis ediyoruz.

