



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KADAYIF

1 kilo kadayif
1 su bardağı ceviz
1 çay bardağı toz fıstık
1 çay bardağı erimiş tereyağı
Şerbeti için
2 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı su

Kadayıfları ikiye bölün ve elimizle ovalayın. Fırın tepsine yarısını bastırarak yayın. Üzerine de bol kıyılmış ceviz, fıstık serpin. Yağı kızdırıp üzerine gezdirin ve 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Bu arada şerbeti için su ve şekeri bir kabın içinde kaynatıp ocaktan alın. İçine de sütü ekleyip karıştırıp şerbeti hazır hale getirin. Fırından çıkan tatlının üzerine şerbeti döküp çektin ve soğuk olarak servis yapın.