



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KADAYIF

600 gram kadayif
200 gram ceviz
1 litre süt
1,5 su bardağı şeker
3 çorba kaşığı tereyağı

Tereyağını eritip kadayıfların üzerine gezdirin ve ovalayın. Bir miktar kadayıfı kasenin içine alıp ortasına kıyılmış cevizleri yerleştirin. Fırın kabına ters çevirin. Hepsini bu şekilde dizip hazırlayın. 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirin. Şerbeti için sütü ve şekerini tencerede kaynatın. Kızaran kadayıfı fırından alıp üzerine hazırlanan şerbeti dökün, çektirin. Soğuk olarak ikram edin.
