



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SÜTLÜ KADAYIF TATLISI

600 gram kadayif
1 su bardağı kıyılmış ceviz
4 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
1 tatlı kaşığı tarçın
Şerbeti için
2 su bardağı süt
1,5 su bardağı şeker

Kadayıfları erimiş tereyağı ile karıştırıp fırın tepsisine yarısını döşeyin. Diğer yarısını da üzerine bol ceviz serptikten sonra üzerine yerleştirin. 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Bu arada şerbetini hazırlamak için süt ve şekeri bir kabın içinde kaynatıp tarçın ekleyip ocaktan alın. Fırından çıkan kadayıfların üzerine sütlü şerbeti döküp soğumaya bırakın. Dilimleyerek servis yapın.