



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KADAYIF

Kadayıf için;
1/2 kg. tel kadayıf
1 Su bardağı ceviz
1 Tatlı kaşığı tarçın
125 gr. margarin
Şerbet için;
4,5 Su bardağı şeker
3,5 su bardağı su
1 Paket vanilya
1 Limon suyu
Ayrıca 1 su bardağı soğuk süt

Öncelikle tüm malzemeleri karıştırıp şerbeti kaynatın ve soğutun.

Büyük bir borcama margarinini koyun ve ocak üzerinde eritin. Daha sonra kadayıfları iyice parçalayarak borcama koyun ve içindeki margarinle iyice harmanlayarak birbirine karışmasını sağlayın ve kadayıfın yarısını ayırın. Borcamda kalan kadayıfları iyice yayın ve arasına ceviz, tarçını serpin. Yarısını dışarı aldığımız kadayıfları da en üste yayın ve iyice bastırın.

Daha önceden ısınmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana kadar pişirin. (Eğer kadayıfın üzeri kızarmış altı beyazsa üzerine folyo kapatıp altı kızarana kadar pişirin) Fırından çıkan sıcak kadayıfın üzerine 1 bardak soğuk süt gezdirin ve soğuk şerbeti döküp çekmesini bekleyin.

[ML® Sütlü Selanik Tatlısı için tıklayın](#)

