



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ KADAYIF

400 gr. kadayif
5 çorba kaşığı kakao
3 çorba kaşığı tereyağı
100 gr. ceviz Şerbeti için:
2 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 su bardağı süt

Kakao, kadayif ve eritilmiş tereyağını birbirine yedirin. Çay fincanına bir miktar doldurun, üzerine ceviz ve kadayif koyarak elinizle bastırın. Tepsiye ters çevirip 200 derecedeki fırında pişirin. Şekeri ve suyu kaynatın, 10 dakika sonra sütü ve kakaoyu ekleyip tatlının üzerine gezdirin.