



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ GÜL KADAYIF

125 gr margarin
1 çay bardağı tahin
1 adet yufka
1 çay bardağı fındık
200 gr tel kadayıf
1 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı su
Yarım limon suyu

Yufkayı tezgaha serin. Eritilmiş margarinle yağlayın. Kadayıf, yağ ve tahinle harmanlayıp kıyılmış fındığı içine ekleyin. Malzemeyi yufkanın her yerine eşit yayıp rulo şeklinde sarın. 2 parmak kalınlığında dilimleyerek tepsiye dizin. Sıcak fırında kızarana dek pişirin. Şeker ve suyu kaynatın. Limon suyunu ekleyip ılıyınca tatlının üzerine dökün.

