



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOP KADAYIF TATLISI

125 Gr Sana Hamurışı
4 Damla limon (şerbeti için)
250 gr KADAYIF
3 Su Bardağı su (şerbeti için)
0,5 Su Bardağı Süt (sıcak olacak)
2,5 Su Bardağı şeker (şerbeti için)

Kadayıfları bir kaba alıp yağları ilave edip iyice tel tel açalım. Bir küçük kase ya da çay fincanının içine bir parça koyup ortasını açalım ve cevizi dolduralım üzerini kapatıp sıkıca bastıralım. Tepsie ters çevirip 180 derece fırında kızarinca cevizleri koyalım devam pişirelim. Çıkar çıkmaz her birinin üzerine birer kaşık sıcak sütü döküp üzerini kapatalım. Beş dakika sonra önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbeti üzerine dökelim yine kapatalım. Şerbeti için de su ve şekeri kaynatalım koyulaşıp ağır akmaya başlayınca kapatıp 3-4 damla limon dökelim.