



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI KADAYIF TATLISI

4 adet yufka
250 gram tereyağı
4 çorba kaşığı sıvı yağ
Yarım kilo taze tel kadayıf
2 su bardağı ceviz içi
Şerbeti için;
4. 5 su bardağı su
4. 5 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı limon suyu

Yufkalı kadayıf tatlısı tarifi için her tatlıda olduğu gibi şerbeti hazırlayın. Su ve şeker kaynatın. Kıvam almaya başlayınca limon suyunu ekleyin. Birkaç dakika daha kaynatıp ocaktan alabilirsiniz.

Tereyağını eritin, ılık hâle gelince tel kadayıfların üzerine dökün. Kadayıfı didikleyin ve tereyağı ile karıştırın.

Tereyağlı kadayıfın üzerine iri dövülmüş cevizi ekleyin, iyice harmanlayın.

Hazır yufkayı tezgâha yayın. Yuvarlak kısımları içe doğru katlayın. Yufkanın başına tel kadayıf içini uzunlamasına koyun. Sıkı bir şekilde sararak rulo yapın. Diğer 3 yufkaya da aynı işlemi uygulayın. Yufkaları 2 parmak kalınlığında kesin, yağlanmış fırın tepsisine sıkı bir şekilde dizin. Bütün sarmalar hazır olunca, tepsiyi önceden ısıtılmış 185 derece fırına verin, hafif pembe renkte pişirin. Fırından çıkan yufkalı sarmaları biraz ılıyınca üzerine soğuk şerbeti gezdirin. 1. 5 saat sonra servis yapılabilir.

