



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI KADAYIF SARMASI

300 gram kadayıf,
yarım çay bardağı zeytinyağı,
2 su bardağı dövölmüş ceviz,
2 adet yufka,
2 orba kaşığı tereyağı.
Şerbeti için:
3 su bardağı tozşeker,
2 su bardağı su,
limon suyu

Öncelikle şerbeti hazırlayın. Bunun için su ve şekerı kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp, limon suyunu ilave edin. Soğumaya bırakın. Kadayıfı tepsiye alın. Elinizle didik didik yapın. Üzerine sıvıyağ ve 1 çorba kaşığı minik minik doğranmış tereyağını koyun. Yoğurun. Yufkanın 1 adetini düz bir zemine alın. üzerine kadayıfın yarısını yayın. Dövölmüş cevizi ekleyin. Yufkayı rulo biçiminde sarın. Bıçakla dilim dilim kesin. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Kalan tereyağını da küp doğrayıp kadayıfların üzerine koyun. Önceden ısıtılmış 190 derecelik fırında kızartın. Kadayıfların üzerine soğumuş şerbeti gezdirin. Kadayıflar şerbeti iyice çekince servis yapın.

[ML® Yufkalı Kadayıf Sarması için tıklayın](#)



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 19.04.2015