



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI TEL KADAYIF

8 kişilik Malzemesi

2 yufka,

500 gr tel kadayif

6 çorba kaşığı margarin

2 su bardağı çekilmiş antepfıstığı

Şerbet için:

3 su bardağı tozşeker

2 su bardağı su

Süsleme için:

2 çorba kaşığı çekilmiş antepfıstığı

Margarini yumuşaması için oda ısısında bekletin. Yufkanın birini düz zemine yayın. Bir kaşık kadar margarinle yufkanın her tarafını iyice yağlayın.

Fırını 170 dereceye ayarlayın. Fırın tepsisini yarım kaşık kadar margarinle yağlayın. Kalan margarini eritin. Tel kadayifin yarısını yufkanın üzerine yayın.

Antepfıstığının yarısını kadayifin üzerine serpin. Yufkayı rulo şeklinde sıkıca sarın. Diğer yufkayı da kalan malzeme ile hazırlayın. Tozşeker ve suyu tencerede kaynatıp şerbeti hazırlayın.

Ruloları 2 cm kalınlığında dilimleyip dik olarak tepsiye dizin, eritilmiş margarini gezdirin. Fırında 30 dakika pişirin. Soğuyunca üzerine sıcak şurubu dökün. Antepfıstığı serpip servis yapın.
