



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YUFKALI KADAYIF

### MALZEMELER

1 adet yufka  
1/2 kg. kadayif  
200 gr. margarin  
1 su bardağı ceviz  
Serbeti için:  
2,5 su bardağı toz şeker

### YAPILIŞ TARİFİ

Yufkayı düz bir zemine yayın. Margarinı eritin. Yufkayı yağlayın. Kadayifi didikleyip, yufkanın üzerine yayın. Margarinı üzerine gezdirin. Çekilmiş cevizi serpin. Rulo yapıp, 1-2 saat dolapta bekletin. Ruloları 2,5 cm. kalınlığında kesip, yağlanmış tepsiye dizin. Orta ısili fırında 20 dakika kızartın. Süt ve şekerle serbet hazırlayın. Tatlı ilik, serbet soğuk olunca, üzerine dökün. Cevizle süsleyip servis yapın.

---