



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YUFKALI KADAYIF

2 yufka  
Yarım su bardağı su ve sıvıyağ  
250 gr. kadayıf  
2 su bardağı dövülmüş ceviz  
100 gr. tereyağı  
Şerbet:  
5 su bardağı su  
5 su bardağı tozşeker  
Yarım limon

Su ve tozşekeri 5 dakika kaynatıp, limon suyunu ekleyin ve soğumaya bırakın. Yufkaları ortadan ikiye kesin. Elde ettiğiniz dört parçanın üzerine su ve sıvıyağ karışımıyla ıslatın. Kadayıfı elinizle didikleyin. Her bir yufkanın üzerine kadayıfla kaplayın. Üzerine ceviz serpip, rulo şeklinde sarın. Ruloları iki parmak kalınlığında kesip, fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında pişirin. Tatlı sıcakken üzerine soğuk şerbeti dökün.

---