YUFKALI KADAYIF SARMASI

4 Adet hazır yufka
Yarım kg. tel kadayıf
250 gr. tereyağı
4 Çorba kaşığı sıvıyağ
2 Su bardağı ceviz içi
Şerbeti İçin;
4,5 Su bardağı toz şeker
4,5 Su bardağı su
1 Çorba kaşığı limon suyu

İlk işlem olarak şerbet hazırlanır; su ve şeker kaynatılır, kıvam almaya başlayınca limon suyu katılır, birkaç dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.
Tereyağı eritilir, ılıyınca tel kadayıfların üzerine dökülür. Kadayıf didik didik yapılarak tereyağı ile karışması sağlanır.
Tereyağlı kadayıfın üzerine iri dövülmüş ceviz eklenir, iyice karıştırılır. Hazırlanan iç, 4 eşit parçaya bölünür.
Hazır yufka tezgaha yayılır, yuvarlak kısımları kesilerek kare haline getirilir. Yufkaya sıvıyağdan 1 çorba kaşığı kadar sürülür. Kesilen kenarlar da yufkanın üzerine dağıtılır.
Yufkanın üst kısmına hazırlanan tel kadayıflı için çeyreği uzunlamasına konur, düzeltilir, sıkı sarılarak rulo yapılır.
İlk hazırlanan yufka bir kenarda beklerken, diğer 3 yufkaya da aynı işlemler uygulanır.
İlk hazırlanan yufka 2 parmak kalınlığında kesilir, kadayıflar görünecek şekilde yağlanmış fırın tepsisine sıkı sıkı dizilir.
Diğer hazırlanan rulolar da yapılış sırasına göre aynı işlemlere tabi tutulur.
Bütün sarmalar hazır olunca, tepsi önceden ısıtılmış 185 derece fırına verilir, hafif pembe renkte pişirilir.
Fırından çıkan yufkalı kadayıf sarmaları, biraz ılıyınca üzerine soğuk şerbet gezdirilir.
5 saat sonra servis yapılabilir.

Not: Bu tatlıda özellikle tereyağı kullanılması tavsiye edilir.