



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

CEVİZLİ KADAYIF



500 gr. kadayif
200 gr. margarin
1 ay bardağı süt
1 Su bardağı çekilmiş ceviz
şerbeti İçin;
4 Su bardağı su
4 Su bardağı şeker
Yarım limonun suyu

- # Margarin eritilir, soğutulur, soğutulur, üzerine süt konur.
- # Kadayif yayvan bir kabın içine yayılır, soğumuş sütlü yağla ezmeden karıştırılır.
- # Kadayifın yarısı fırın tepsisine bastırılarak yerleştirilir.
- # zerine ceviz konur.
- # Cevizin zerine de kalan kadayif yerleştirilip bastırılır.
- # 200 derece önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirilir.
- # Önceden hazırlanmış 4 su bardağı şekere, 4 su bardağı sudan oluşan, karışım kaynatılır, ocaktan almadan 5 dakika önce limon katılan şurup soğutulur.
- # Fırından çıkan sıcak kadayıfa soğuk şerbet gezdirilir.
- # En az 2 saat dinlendirilip, servis yapılır.

Not. Yağda karıştırılan süt, piştikten sonra kızarmış kadayıfa da gezdirilebilir. O zaman yağa sütü eklemeye gerek yoktur.