

Cevizli Sarma Kadayif

Malzemeler

300 gr tel kadayif

1 su bardagi cekilmis ceviz ici

1 cay kasigi tarcin

150 gr tereyagi

Serbet icin:

2 su bardagi su

2 su bardagi tozseker

25 gr tereyagi

1 cay kasigi limonsuyu

Susleme icin:

8-10 adet yarim ceviz ici

Yapilisi

Cekilmis ceviz icine tarcin ekleyip karistirin.

Kadayifi tutamlar halinde ayirarak 8 esit parcaya bolun.

Her parcayi cay tabagi buyuklugunde yayip ortalarına tarcinli ceviz icini paylastirin.

Kadayiflari rulo yaparak sarip yaglanmis firin kalibina yerlestirin.

Tereyagini eritip her kadayif parcasinin uzerine 1-2 kasik yag gezdirin.

Onceden isitilmis 170 dereceye ayarli firinda kadayiflar pembelesene kadar pisirin.

Toz sekerle suyu bir tencerede kaynatin.

Kaynamaya basladiktan birkac dakika sonra 25 gr tereyagi ilave edin.

Limon suyunu ekleyip karistirin ve serbeti ocaktan alin.

Kadayifi firindan alip sicak serbeti hemen uzerine gezdirin.

Serbetini cekip soguduktan sonra servis yapabilirsiniz