

Fistikli Burma Kadayif

Malzemeler

Yarım kg taze kadayif
400 gram Antep fistigi
2 bardak sadeyag
Serbet icin:
3 su bardagi serbet
2 su bardagi su
Birkac damla limon

Yapilisi

Kadayif uzun acilip arasina fistik yayilir. Burarak sekillendir. Sadeyag ile tepsi yaglanir. Burma kadayiflar tepsiye dizilir. Tepsi cevirilerek ocak uzerinde kizartilir. Tepsideki yag suzulup ters yuz edilir. Yag tekrar tepsiye alinir. Tatlinin obur yuzu de kizartilir. Serbet icin su, seker ve limon suyu kaynatilir. Kadayif sicakken uzerine sicak serbet gezdirilir.