

Kadayif Sarmasi

Malzemeler

600gr Kadayif
500gr Baklavalik Yufka
250gr Ceviz ici
300gr Tereyagi
Serbeti icin:
4 Su bardagi seker
4 Su bardagi su
1 Cay kasigi limon tuzu

Yapilisi

Dikdortgen sekilde kesilmis yufkalarin icine tiftilmis kadayiflari yayalim. Uzerine rondodan cekilmis ceviz ekleyip yufkalari rulo seklinde saralim. Sarilan rulolari 2 parmak kalinaliginda dilimleyip, yaglanmis tepsiye yan yana dizelim. Tereyagi eritip kaynatildiktan sonra sarma kadayiflarin uzerine gezdirelim. Kadayiflar onceden isitilmis 160 derece firinda kizarana kadar pisirelim. Firindan cikarilan kadayiflarin ustune daha onceden hazirlanmis soguk serbeti gezdirelim. Istege gore kaymakla servis edebilirsiniz AFIYET OLSUN.