

Sutlu Sarma Kadayif Tatlısı

Malzemeler

500 gr tel kadayif
1 paket tereyagi veya margarin
1 su bardagi cekilmis ceviz
Serbet malzemeleri;
4 su bardagi toz seker
3 su bardagi su
1 su bardagi sut
1 paket vanilya

Yapılısı

Tereyagınızı eritin ve 5 dakika kadar dinlendirdiğiniz tel kadayifin üzerine dokun. Daha sonra yavaş el hareketleri ile her yerine tereyagini iyice yedirin, Ama kadayifi çok koparmamaya dikkat edin ki uzun parçalar kalsın. Böylece daha kolay sarılacaktır. Daha sonra elinizin üzerine elinizin genişliğinde uzun kadayifi yatırıp üzerine ceviz parçalarını koyup sıkıca sarıp tepsiye dizin. Butun kadayif bitene kadar bu işlemi devam ettirin. 200 derecelik önceden ısıtılmış fırında altı üstü kızarana kadar pisirin. Pistikten sonra fırından alıp sogumaya bırakın. Serbet için bir tencereye 3 su bardagi su ve 4 su bardagi sekeri alıp 5-10 dakika kaynatın ama ocak orta hararete olmalı. Serbet koyulasmaya başlayınca sutu ekleyip ocagin altini kapatın. Burada dikkat edilmesi gereken nokta bu serbete limon suyu ilave etmeyin icinde sut oldugu icin serbet kesiliyor. Daha sonra serbetimizi de sogumaya bırakın. Soguyan serbeti tatlıların üzerine dokup çekmesini bekleyin. Servis ederken üzerine antep fıstığı serpip servis edin.