

Yufkali Sarma Kadayif

Malzemeler

200 gr margarin

2 adet yufka

250 gr tel kadayif

Ceviz(dovulmus)

Findik(dovulmus)

Fistik ici(dovulmus)

Serbeti Icin:

4 su bardagi seker

3 su bardagi su

1/4 limon

Yapilisi

Tencere icerisine 4 su bardagi seker ve 3 su bardagi suyu koyup kaynatiyoruz.

Kaynadiktan sonra limonumuzu ilave edip, sogumaya birakiyoruz.

Kadayifi bir tepsi icerisine alip, elimizle ince ince ayiriyoruz.

Kadayifin uzerine margarin ilave edip, iyice yoguralim.

1 adet yufkamizi duz bir zemine serip, uzerine kadayifin yarisini yayalim.

Cevizi, findigi, fistik icini kadayifin uzerine serpelim.

Yufkayi rulo seklinde saralim.

Bicakla dilim dilim keselim.

Diger yufkaya da ayni islemi yapalim.

Hazirladigimiz rulolari yaglanmis tepsiye dizelim.

Onceden isitilmis 180? firinda kizarmaya birakalim.

Kadayif pistikten sonra, sogumaya biraktigimiz serbeti uzerinde gezdirelim.

Kadayif serbeti cektikten sonra servise hazir. AFIYET OLSUN