SARMA KADAYIF

Malzemeler ; 2 kişi için

2 adet Yufka

500 gr Kadayıf

250 gr Fıstık İçi

ŞERBET MALZEMESİ

2 su bardağı Toz Şeker

2 su bardağı Su

Yapılışı:

Yufkaları sekizer parçaya bölün. İki parçayı üstüste yerleştirip, arasına tel kadayıf ve fıstık içi ilave ederek sarma şeklinde sarın.

Sarma Kadayıfları yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 150 derecedeki fırında pişirin.

Ayrı bir kapta su ve şekeri kaynatıp şerbeti hazırlayın. Sıcak sarmalara gezdirerek dökün..

Üzerine tarçın serpip servis yapın

Afiyet olsun......