



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## YASSI KADAYIF

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

300 gram yassı kadayıf,

5 yumurta,

Şurubu için:

2 bardak toz şekeri,

1+3/4 bardak su,

1 çorba kaşığı limon suyu.

Kızartılması için:

1+1/2 bardak zeytinyağı veya susam yağı

Üstüne serpmek için:

1+1/2 bardak dövülmüş ceviz içi,

1/2 bardak toz şekeri,

1 lüle kaymak.

Yapımı: Yayvan ve geniş bir tencereye toz şekeriyle su ve limon suyu konur. Kap orta ısıya ateşe oturtulur ve karıştırılarak şeker eritilir. Şurup kaynamaya başlayınca ateşten indirilir.

Beri yanda yayvan bir porselen kâseye yumurtalar kırılır. Sarılarıyla akları birbirlerine karışacak biçimde yavaşça bir-iki defa çırpılır. Sonra yassı kadayıflar yumurtaların içine atılır ve yavaşça karıştırarak on dakika kâsede bırakılır. Yumurtaları iyice çektikten sonra yassı kadayıflar, içinde kızgın susam yağı bulunan tavaya atılır ve iki yanları güzelce kızartılır.

Tavadan çıkarılan kadayıfların kenarları yarım santim eninde kesilip atıldıktan sonra kadayıflar şurubun içine bırakılır. Bütün kadayıflar şuruba konunca şurup kabı ateşe oturtulur ve kadayıflar on dakika şurupta kaynatılır. Sonra ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır.

Soğuyan kadayıflar tabaklara yerleştirilir ve üzerleri toz şekeriyle iyice karıştırılmış, dövülmüş ceviz içiyle süslenir. Kadayıfların tam ortasına da lüleden kesilmiş birer parça kaymak koyduktan sonra servis yapılır.

**ML® Sever Paşa Tatlısı (görsel)**