



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YASSI KADAYIF

1/2 kg. yassıkadayif
5 yumurta
1 avuç ceviz içi
Şurup için:
2,5 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu
Kızartmak için:
1,5 su bardağı sıvıyağ

Şekere 2 su bardağı su katıp, orta kıvamda bir şurup hazırlayınız. Yumurtaları ak ve sarısı karışınca kadar çatala çarpınız. Kadayıfları yumurtaya bulayıp kızdırılmış yağa koyunuz. Tavayı hafif sallayarak iki yüzünü pembe renkte pişirip soğuk şuruba atınız. Şurubu çekenleri servis tabağına çıkartıp üzerine kıyılmış ceviz serpiniz.