# YASSI KADAYIF

Malzeme:
5 adet kadayıf
2 adet yumurta
1 çay bardağı ılık süt
1 çay bardağı un
1 çay bardağı ceviz içi
Sıvı yağ
Şurubu:
2,5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su

Yapılışı:
Kadayıfların her iki yüzünü süt ile ıslatın. Teker teker önce una sonra çırpılmış yumurtaya batırıp, kızartın. Bir tepsiye dizip, şerbeti üzerine gezdirin. Kadayıflar kalkmasın diye üzerine bir tabak koyup, tepsinin kapağını kapatın. Ağır ateşte şurubunu çekene kadar pişirin. Ceviz içi ile süsleyip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:23122 • adı:YASSI KADAYIF • gönderen:merhamet • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:13