



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YASSI KADAYIF

Malzemesi:

- 1 kilo yassı kadayif
- 10 adet yumurta
- 2 su bardağı ayçiçek yağı
- 5 su bardağı tozşeker
- 6 su bardağı su
- 250 gram çekilmiş ceviz içi.

Çarşıdan satın alınan hazır kadayifın etrafını incecik keser, bir kaba yumurtalar kırılır, bir çatalla birkaç defa vurulur. Kadayıflar bol yumurtaya bulanır. Orta kızgın yağda pembe kızartılır. Bir süzgece çıkarılır. Su ile bir tencerede kaynatılır. Süzgeçteki kızarmış olan kadayıfların üzerine dökülür. Kadayıflar bir tencereye dizilir. 6 bardak su ile şeker kaynatılır. Tenceredeki kadayıflara dökülür, kapağı kapalı olarak orta ateşş 30-35 dakika kaynatılır. Ocaktan indirilip soğutulur, servis tabağına çıkarılır. Makineden çekilmiş ceviz içi, kadayıfların ortasına bir kaşıkla konulur. Arzu edilirse yanında kaymak da verilir.
