



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YASSI KADAYIF

1 kilo yassı kadayif  
1 kilo şeker  
8 adet yumurta  
250 gram zeytinyağı ya da tereyağı

Önce yumurtaları bir kaptan iyice çalkalamalı, yağı tavada kızdırmalı ve kadayıfları birer birer yumurtaya bulayarak tavaya bırakmalıdır. Yassı kadayıfların iki tarafı kızarıncaya tavadan alıp yağları süzölmek üzere kevgire konulmalıdır. Sonra, kadayıfları, kaynamakta bulunan koyu şerbet içine, birer birer atıp biraz beklemeli ve tatlıdan çıkararak tabaklara istif etmeli ve hangi garnitürden konulacaksa onu da kadayıfların üzerine yaymalı. Kalan tatlı şerbetini de gezdirip, kadayif istifi üzerine tamamlamalıdır.

Not: Yassı kadayıflar da çarşıdan tedarik edilir, üzerleri çörekotlarıyla bezenmiştir. Yassı kadayıfın lezzeti pek hoştur. Dövmüş iç ceviz, hindistanceviziyle ve bademlisi olur. Ayrıca kaymaklısı ve katmerlisi de yapılır.