



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YASSI KADAYIF

4 adet yassı kadayif  
1 su bardağı ılık süt  
2 adet yumurta  
1 çay bardağı un  
2 su bardağı toz şeker  
3 su bardağı soğuk su  
1 tatlı kaşığı limon suyu  
Sıvıyağı  
Kaymak  
Fıstık

Kadayıfların kenarları 1-2 mm. genişlikte mutfak makası ile kesilecek. Süt ılıtılacak, el yakmayacak. 4 adet yassı kadayif ılık süt içerisinde 2-3 dakika tutulacak ve alt üst edilecek, sütü çekmesi sağlanacak. Yumurtalar çırpılacak.

Şerbetin Hazırlanması: Ocak üzerindeki tencereye 3 su bardağı su, 2 su bardağı toz şeker katılacak, karıştırılacak. Normal ısıda şerbet kaynadıktan sonra, 1 tatlı kaşığı limon suyu katılacak, karıştırılacak. Şerbet en fazla 2 dakika kaynatıldıktan sonra, ocak söndürülecek.