



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YASSIKADAYIF

Tuğrul Şavkar

10 adet yuvarlak yassıkadayif
1 lt. ılık. süt (4 su bardağı)
900 ml. ayçiçek yağı (4 su bardağı)
75 gr. un
3 adet yumurta (çirpılmış)

Sütü ılındırın. Kadayıfı kenarlarından ince şeritler halinde kesin. Ilık sütün içine koyarak 5 dakika bekletin. Avuçlarınızın arasında sıkarak süttten çıkarıp temiz bir kaba alın. Kadayıfı pişireceğiniz tepsinin içinde yağı kızdırın. Kadayıf şeritlerini önce una sonra çirpılmış yumurtaya bulayın. Tepsideki kızgın yağın içine koyarak her iki tarafını da altın sarısı renk alıncaya, hatta biraz kahverengileşinceye kadar kızartın. Bir kabin içinde ılık su hazırlayın. Kızaran kadayıfları bir maşa ile yağdan alıp ılık suyun içine koyun. Avuçlarınızın arasında sıkarak sudan çıkarıp, hafifçe üst üste bindirerek tepsiye dizin. Şurubunu hazırlamak için tencerede şeker, su ve limon suyunu birlikte bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp 4-5 dakika daha kaynatın. Kepçe ile tepsideki kadayıfların üzerine dökün. Tepsiyi kısık ateşe oturtup 10 dakika pişirerek ateşten alın. Soğuduktan sonra üzerine çekilmiş fındık, ceviz içi, antepfıstığı veya toz hindistancevizi serpip, dilimleyerek servis yapın.



Fotoğraf "altın kase" tarafından gönderildi. 27.09.2018