YASSI KADAYIF

Malzemeler:
10 hazır yassı kadayıf,
3 yumurta,
1 su bardağı sıvıyağ,
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz.
Şerbeti için malzeme:
3 su bardağı şeker,
2,5 su bardağı su
yarım tatlı kaşığı limon suyu.

Hazırlanışı:
Bir kapta yumurtaları çırpalım. Kadayıfları yumurtaya batırıp çıkararak kızdırılmış sıvıyağda arkalı önlü kızartalım. Kızaran kadayıfları kâğıt havlu üzerine alarak 5 dakika bekletelim. Önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbetin içine bırakarak kadayıflar şerbeti emene dek bekletelim. Kadayıfları servis tabağına alalım. Üzerlerine iri dövülmüş ceviz serpelim. Şerbetin yapılısı: Şekeri, suyu, limon suyunu 5 dakika kaynatıp ateşten alarak iyice soğutalım.

ML® Karakuş Tatlısı için tıklayın



Fotoğraf "altın kase" tarafından gönderildi. 27.09.2018

© lezzetler.com tarif no:7715 • adı:Yassı Kadayıf • gönderen:Nimet Hanım • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:06