



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YASSI KADAYIF

Malzeme :

500 gr. yassı kadayıf

750 gr. şeker,

4 yumurta,

1 bardak süt,

1 bardak kızartma yağı,

100 gr. ceviz içi veya kaymak.

Yapılışı:

1- Kadayıfları yumuşatmak için süte batırıp çıkartınız.

2- 4 yumurtayı bir tabağa kırıp çatala karıştırınız.

3- Dört kaşık yağa bir tavaya koyup kızdırınız. Şekerden sulu bir şerbet hazırlayınız.

4- Kadayıfları süttten çıkardıktan sonra yumurtaya batırıp tavada kızdırılmış yağa koyup altım üstünü pembe renkte kızartınız.

5- Kızaran kadayıfları sulu şerbetin içine atınız.

6- Kızarma tamamen bitince sulu şerbet içindeki tatlıları ateşin üzerine koyunuz.

7- Ağızını kapatarak hafif ateşte kaynatıp şurubu koyulaştırınız.

8- Şerbet koyulaşınca tencereyi ateşten alıp soğutmasını bekleyiniz.

9- Soğuyan tatlıları tatlı tabaklarına koyup üzerlerine kıyılmış ceviz veya kaymak koyup servis yapınız.