



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YASSIKADAYIF

4 hazır yassıkadayıf
60 gr (1/2 su bardağı) un (elenmiş)
4 yumurta (çırpılmış)
200 gr (1 su bardağı) rafine yağ
500 gr (2+1/2 su bardağı) su
500 gr (2 su bardağından biraz fazla) şeker
1 limonun suyu

Keskin bir bıçakla yassıkadayıfların çevrelerini kesip atınız. Unu ve çırpılmış yumurtayı ayrı tabaklara koyup, bir kenara bırakınız.

Yağı orta boy bir tavada, orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca yassıkadayıfların her iki yanlarını sırasıyla una ve çırpılmış yumurtaya bulayıp, tavada bir kez çevirerek, nar gibi olana kadar kızartınız. Her iki yanları kızaran kadayıfları bir delikli kepeyle tavadan alıp, kağıt peçete üstünde fazla yağlarını süzdürünüz.

Suyu, şekeri ve limon suyunu orta boy bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtunuz. Karışımı 15-20 dakika, şeker eriyene kadar sürekli karıştırarak kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, şurubu bir kenarda ılınmaya bırakınız.

Orta boy bir tepsiye kızarmış kadayıfları dizip, üstlerine ılık şurubu dökünüz. Üstlerine büyük bir tabak koyarak ağırlık yapınız. Tepsinin kapağını kapatarak, kadayıfları ağır ateşte 10 dakika daha kaynatınız. Tepsiyi ateşten alıp, kapağını açarak, kadayıfları ılınmaya bırakınız.

İlınmış kadayıfları bir servis tabağına dizip, üstlerine şurubundan gezdirdikten sonra, dilediğiniz harçtan serpererek servis ediniz.

Not: Soğutulmadan ılık olarak servis edilen yassıkadayıf, Arap mutfağından Türk mutfağına da geçmiş bir tatlıdır. Yassıkadayıfın, istenirse üstüne 200 gr kaymak konarak ya da 60 gr (1/3 su bardağı) çekilmiş cevizçi (ya da 60 gr çekilmiş şamfıstığı) serpilerek, servis edilebilir.

