



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÂDÎ YASSI KADAYIF

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Mikdâr-ı vâfî yassı kadayıf tedarik ve cemettikten sonra bir kap içinde beş-on yumurta çalkayıp kadayıfları bulayıp yanmış kızgın rûgan-ı sâde içinde ve har ateş üzerinde kızartıp çıkarıldıkta kıvamlıca asel veya şeker kaynar iken içine atıp yine der-akap çıkarıp tabağa istif edeler.

Sıcağıyla tenâvül buyurula yahut sahan içinde istif eder iken aralarına fındık serpip ve bir-iki fincan su koyup beş-on dakika kaynatılsa yumuşak ve nefis olur.