



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARAP KADAYIFI

Necip Usta

Kadayıfı:

10 adet yassı kadayıf

Islatmak için:

1 bardak ılık süt

Bulamak için:

5 adet çırpılmış yumurta

2 kahve fincanı un

Kızartmak için:

500 gr. yağ

Şurubu:

750 gr. şeker

1250 gr. su

1/4 kahve kaşığı limon tuzu

Üzerine serpmek için :

100 gr. çekilmiş fıstık veya ceviz

Şurup malzemesini hep beraber 2 dakika kaynatınız, soğumaya bırakınız. Kadayıfların 2 milim kutrunda kenarlarını keserek atınız ve kadayıfları bir tepsiye koyup sütü üzerlerine dökerek ve hepsini alt üst ederek 2 dakika sütte ıslayınız. Sonra gayet hafif alt ve üstlerini unlayıp bir tepsiye koyunuz ve yumurtayı üzerlerine dökerek kadayıfları yumurtaya bulayınız ve bir tavada kızgın yağda alt ve üstlerini altın sarısı gibi kızartıp bir tencereye diziniz ve şurubu üzerlerine döküp kadayıfların kalkmaması için üzerlerine bir tabak kapatıp tencerenin kapağını kapatarak ağır ateşte 15 dakika kaynatıp ateşten alınız ve şurubunun içinde soğutup üzerlerine fıstık koyup servis ediniz.